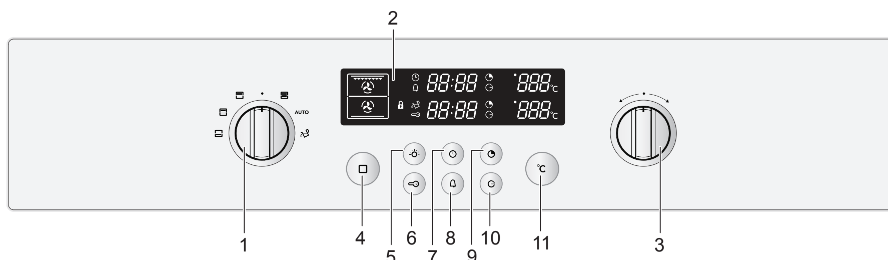
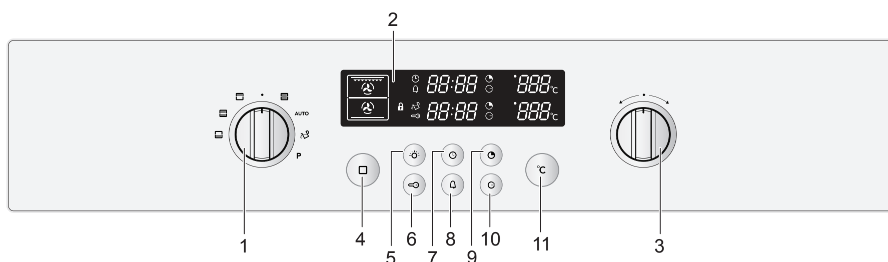
Inhoud

Inhoud

DX6411B/DX6411F/DX6492F



DX6411K/H DX6492K/H

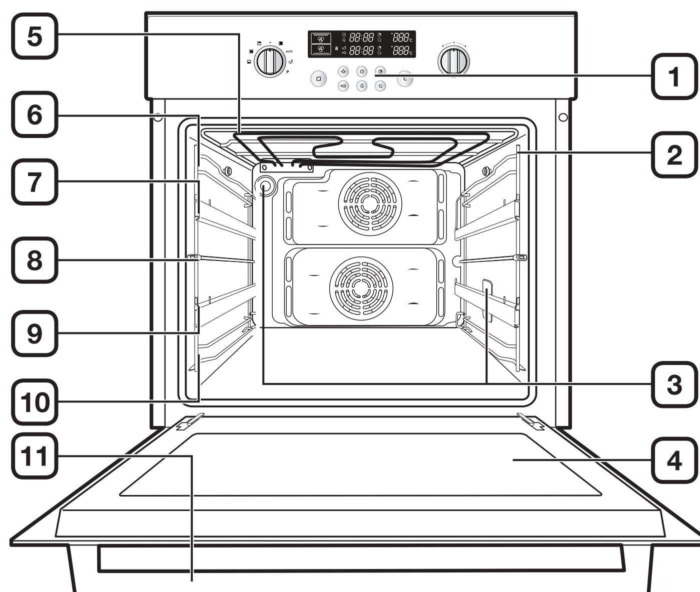


1. SECTIEKEUZEKNOP
2. DISPLAY
3. TIJD- / TEMPERATUURKNOP
4. FUNCTIEKNOP
5. VERLICHTING
6. KINDERSLOT
7. DAGTIJD
8. KOOKWEKKER
9. KOOKDUUR
10. EINDTIJD
11. TEMPERATUUR

Extra’s

Deze oven heeft de volgende extra’s:

- Duofunctie: Wanneer de verdeelplaat in de oven geschoven wordt, schakelt automatisch de duofunctie in. Deze functie maakt koken in twee afzonderlijke secties van de oven mogelijk, wat de energiezuinigheid en het gebruiksgemak ten goede komt.
- Aquareiniging: de zelfreinigende functie van de oven gebruikt stoom voor het verwijderen van hardnekkige vuil- en vetresten waarbij het interieur van de oven op veilige wijze gereinigd wordt.

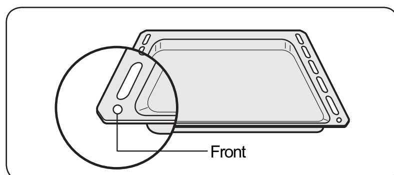


1. Bedieningspaneel
2. Zijgeleider
3. Ovenverlichting
4. Glazen ovendeur
5. Bovenelement
6. Niveau 5
7. Niveau 4
8. Niveau 3
9. Niveau 2
10. Niveau 1
11. Deurgreep

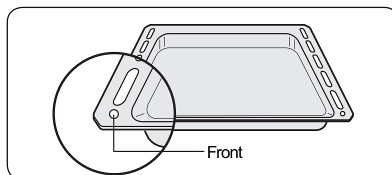
Let op

- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Gebruik niveaus 1, 2 of 3 voor het bereiden van gerechten die veel vocht bevatten!
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

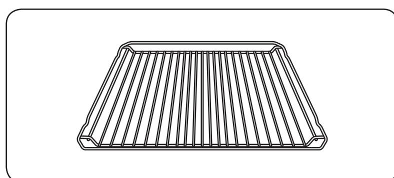
De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:



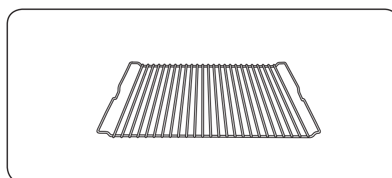
1 Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaatgebak.



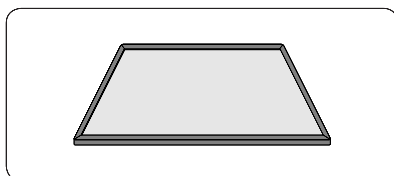
2 Diepe braadslede
De diepe braadslede is geschikt voor het braden van vlees en als vangschaal om jus of vet op te vangen.



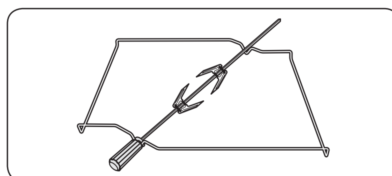
3 Ovenrooster
Cake- en bakvormen kunt u op het ovenrooster plaatsen. U kunt het rooster ook gebruiken om er een braadslede of grillplaat op te plaatsen.



4 Grillrooster
Schuif voor het grillen het grillrooster altijd samen met de diepe braadslede in de oven.



5 Verdeelplaat, voor de bovenste, onderste en duofuncties.
Inschuiven op niveau 3, helemaal tot aan de achterwand doorschuiven. In de achterwand van de bakruimte bevindt zich een afscheidingssensor.



6 Draaispit (Optioneel), bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat past in het midden van de oven. Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven. Schuif de diepe braadslede in niveau 1.

WAARSCHUWING

Verwijder alle toebehoren voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.

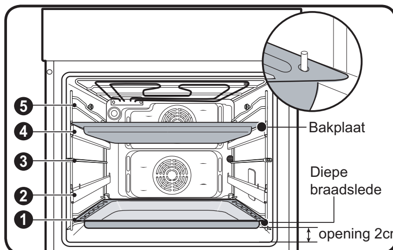
Let op

- Wanneer u de diepe braadslede of de bakplaat gebruikt om kookvocht op te vangen, let er dan op dat deze op de juiste wijze in de zijgeleiders is geschoven. Wanneer deze tijdens het bakken of braden op de ovenbodem rusten kunnen ze het emaille beschadigen. Tussen de bakplaat of braadslede en de ovenbodem moet minimaal 2 cm ruimte zijn.
- Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen van warme gerechten. De oven en toebehoren kunnen heet zijn.

Voorbeeld

Niveau 4: bakplaat

Niveau 1: diepe braadslede



Draaispit (Optioneel)

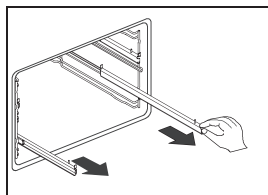
- Schuif de diepe braadslede in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Voorgekookte aardappelen en groenten kunnen aan de buitenrand van de diepe braad-slede geplaatst worden om gelijktijdig mee te roosteren.
- Plaats het spitrooster in het middelste niveau van de oven met de ‘v’-vorm aan de voor-zijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken kan de handgreep op het stompe eind van het spit geschroefd worden.
- Leg het spit op het spitrooster met het puntige uiteinde van u af. Zachtjes aanduwen totdat het spit in de draaispitmotor in de achterwand valt. Het stompe uiteinde van het spit moet in de ‘v’-vorm rusten. (Het spit heeft twee inkepingen die zich beide aan de kant van de ovendeur moeten bevinden zodat het spit op zijn plaats blijft. De inkepingen dienen ook als grip voor de handgreep.)
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Daarna kunt u de handgreep weer aan het spit schroeven om deze gemakkelijk uit de oven te verwijderen.

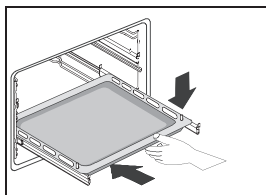
Telescopische geleiders (alleen voor DX6411F/DX6492F)

De telescopische geleiders en de oventoebehoren worden zeer heet! Bescherm uw handen daarom altijd met ovenwanten of pannenlappen.

De telescopische geleiders bevinden zich in de oven aan weerszijden op drie niveau's.

- Trek eerst de geleiders op het gekozen niveau uit de oven.
- Plaats vervolgens het rooster of de bak- of braadslede op de geleider. Let op de ronde openingen in de bakplaat (zie illustratie). Bij het plaatsen van het rooster moet u het rooster stevig aandrukken tussen de geleiders. Schuif de geleiders terug in de oven.
  Nadat u de geleiders volledig in de oven heeft teruggeschoven sluit u de ovendeur.





Verdeelplaat, ovenrooster, bakplaat en diepe braadslede

Plaatsen van de verdeelplaat

Schuif de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

Plaatsen van het ovenrooster

Het ovenrooster kan op elk gewenst niveau geplaatst worden.

Plaatsen van de bakplaat of de diepe braadslede

De bakplaat en/of de diepe braadslede kan op elk gewenst niveau geplaatst worden.

Beveiligde maximale bereidingstijd

Wanneer u geen bereidingstijd heeft ingesteld, schakelt de oven zichzelf uit zoals in de onderstaande tabel is aangegeven.

Maximale bereidingstijd bij verschillende temperaturen	
Tot 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

- De oven is tevens voorzien van een thermische maximaalbeveiliging. Wanneer de oven te warm wordt grijpt de beveiliging in en schakelt deze verwarmingselementen uit tot de oven voldoende is afgekoeld.

Koelventilator

Tijdens het bakken en braden blaast de ventilator warme lucht door de ventilatieopeningen aan de voorzijde naar buiten. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilator nog draaien om de keukenkastjes te beschermen. De ventilator stopt automatisch wanneer de oven is afgekoeld tot 60 °C of na 25 minuten.

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG inbouwoven.

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe oven.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

Elektrische veiligheid

Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.

- Dit toestel mag alleen door een hiertoe **bevoegd installateur** worden aangesloten.
- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door **technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst**. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde aan de rechterkant.
- Schakel de stroomtoevoer uit tijdens het schoonmaken van de oven en tijdens het uitvoeren van reparaties.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

WAARSCHUWING

- Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

Veiligheid tijdens gebruik

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcoholdamp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete ovendelen.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.

- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen, en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet.

Afvoeren oude apparaten

WAARSCHUWING

- Voordat u het oude apparaat afvoert moet u er zich van verzekeren dat het voor uw medemensen geen risico meer vormt.
- **Neem de stekker van het oude apparaat uit het stopcontact en knip de volledige aansluitkabel van het het apparaat.**
- Om het milieu te beschermen is het belangrijk dat oude apparaten op verantwoorde wijze en conform de voorschiften van de lokale overheid worden afgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

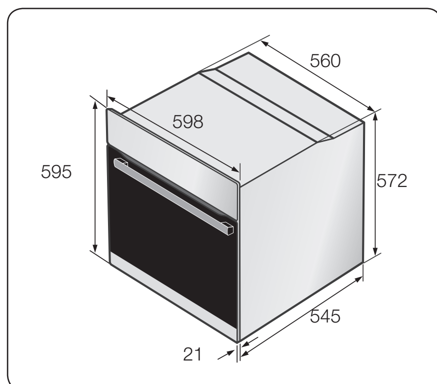
Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden.
Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

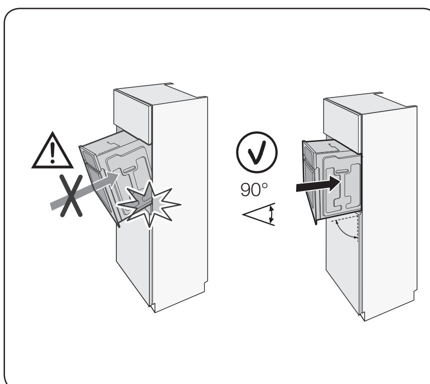
- Controleer voordat u met inbouwen begint of het aansluitpunt spanningsloos is. Schakel zo nodig de zekering in de meterkast uit.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoende stabiel zijn en voldoen aan de voorschriften in DIN 68930.

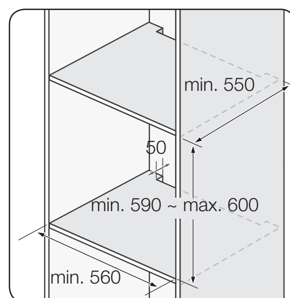
Inbouwen

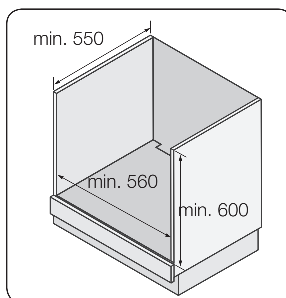
U kunt deze oven inbouwen onder het aanrechtblad of in een hoge kast.

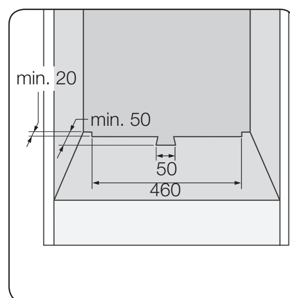
- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.







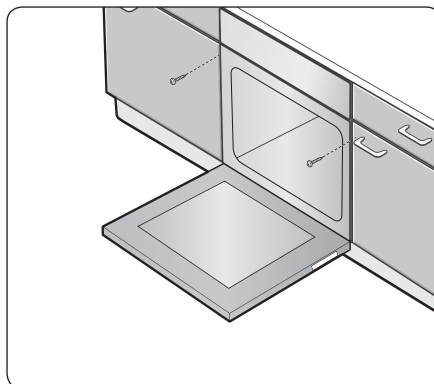




Hoge kast

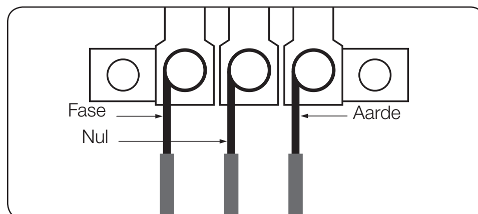
Onder het aanrechtblad

- Zet de oven aan weerszijden vast met bevestigingsschroeven.
- Verwijder het beschermfolie van de deur en het interieur nadat de oven volledig is ingebouwd.



Aansluitkabel monteren

De kabel moet worden aangesloten zoals op het gegevensplaatje op de achterzijde van de oven staat aangegeven. Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag het toestel aansluiten conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Wanneer u een vaste aansluiting wilt maken dient u er voor te zorgen dat de aansluiting is voorzien van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.

Let op

Zodra de spanning is aangesloten vindt er een initialisatie plaats. De verlichting zal een aantal seconden doven. De aansluitkabel (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet voldoende lengte hebben zodat de oven op de vloer voor de nis geplaatst kan worden, terwijl de stekker zich in de wandcontactdoos bevindt.

Open de behuizing aan de achterzijde van de oven aan de onderkant (gebruik een platte schroevendraaier) en draai de schroeven van het aansluitblok los en monteer vervolgens de aders op de juiste plaats.

De aansluiting voor de aardedraad is gemerkt met het aardeteken (⏚).

De wandcontactdoos moet na het inbouwen van de oven bereikbaar blijven.

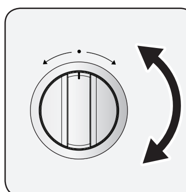
Atag kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor ongelukken die onstaan door het ontbreken van, of een foutief aangesloten, aardverbinding.

Instellen van de dagtijd

Zodra het toestel is aangesloten licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden verschijnt ‘12:00’ in het display.







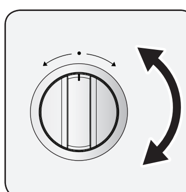


1 Druk op de **dagtijdtoets**. Het symbool ‘ ◷ ‘ en ‘12:‘ gaan knipperen.

2 Voorbeeld: 1:30 instellen.
Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste uur in.









3 Druk op de **dagtijdtoets**.
Het symbool ‘ ◷ ‘ en ‘:00’ gaan knipperen.

4 Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste aantal minuten in. Het symbool ‘ ◷ ‘ blijft knipperen.





5 Druk nogmaals op de **dagtijdtoets** om het instellen te voltooien of wacht ca. 10 seconden. Het ‘ ◷ ‘ symbool zal doven en ‘30’ stopt met knipperen. Het display geeft nu de dagtijd aan en de oven is gereed om te gebruiken.

Eerst schoonmaken

Reinig de oven zorgvuldig voordat u deze gaat gebruiken.

- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven aantasten. Voor ovens met een geëmailleerd front zijn speciale reinigingsmiddelen verkrijgbaar.

Maak de oven als volgt schoon

1. Open de ovendeur. De ovenlamp gaat aan.
2. Reinig de geleiders aan de zijkanten en alle toebehoren met een sopje van afwasmiddel en droog ze met een zachte doek.
3. Reinig het interieur op dezelfde wijze.
4. Neem het front af met een vochtige doek.

Controleer of de dagtijd correct is ingesteld. Verwijder de toebehoren uit de oven en schakel de oven een uur lang in op 200 °C. Tijdens het eerste opwarmen kan de oven enigzins ruiken. Dit is normaal. Zorg tijdens het eerste opwarmen voor voldoende ventilatie van de keuken.

Oventoepassingen

In onderstaande tabel staan de verschillende oventoepassingen en instellingen van uw oven opgesomd. Gebruik de kookhulptabellen voor deze oventoepassingen op de volgende pagina's als richtlijn voor uw ovengebruik.

Boven- en onderwarmte
Het bovenste en onderste verwarmingselement worden verwarmd. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en roosteren van nagenoeg ieder gerecht.

Bovenwarmte met hetelucht
Het bovenste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor het roosteren van gerechten met een krokant laagje, zoals vlees.

Hetelucht
Het verwarmingselement in de achterzijde van de oven verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze instelling verzorgt gelijkmatige verwarming van het gerecht en is ideaal voor diepgevroren gerechten, cake en croissants. Deze functie kan op twee niveau's gebruikt worden.

Maxigrill
Het gerecht wordt verwarmd door de bovenste verwarmings-elementen. Deze functie is ideaal voor het grillen van biefstuk, worstjes en kaasbroodjes.

Grill
Deze functie is ideaal voor het grillen van kleine porties zoals stokbroden, kaas of visfilet. Alleen het kleine verwarmingselement wordt verwarmd, zodoende dient het gerecht in het midden van het grillrooster geplaatst te worden.

Onderwarmte met hetelucht
Het onderste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor pizza's, brood en cakes.

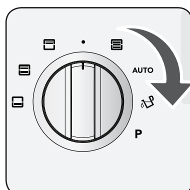
Ontdooien
Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien.

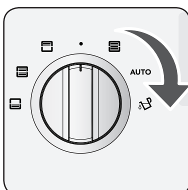
Gerecht	Niveau	Toebehoren	Tijd (min)	Opmerking
Kip (1000 - 1400 g)	2 1	Ovenrooster + Diepe braadslede	100~140	Het gerecht keren tijdens het ontdooien
Vis (300 - 1000 g)	2 1	Ovenrooster + Diepe braadslede	50~80	
Vlees (500 - 1000 g)	2	Ovenrooster	50~100	
Diepvries maaltijd	2	Ovenrooster		

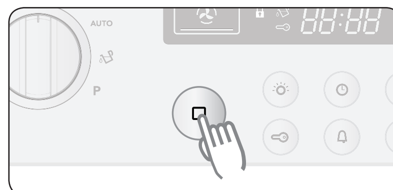
Onderwarmte
Deze ovenfunctie is speciaal voor het extra doorbakken van een pizza of appeltaart. Gebruik de functie aan het einde van de baktijd.

De sectiefunctie instellen

In het geval van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven dient de verdeelplaat geplaatst te worden bij de 'UIT'-stand van de **sectiekeuzeknop**. In de grote oven dient u de verdeelplaat te verwijderen bij de 'UIT'-stand van de **sectiekeuzeknop**.

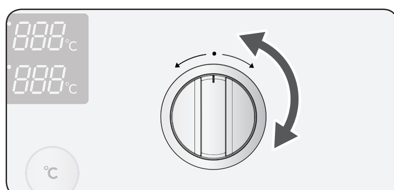






1 Stel de **sectiekeuzeknop** in op de gewenste sectie van de oven.

2 Druk op de **functieknop**.

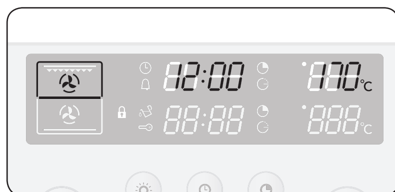


3 Stel de tijd-/temperatuurkeuzeknop in op de gewenste instellingen.
Na 3 seconden start de oven automatisch volgens de gekozen instellingen.

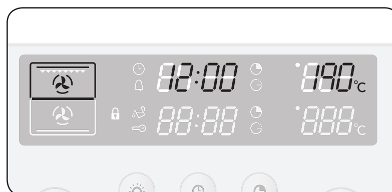
Sectiefunctie	Symbool	Ovenfunctie	Verdeel-plaat	Opmerking
'Uit'-modus	●			
Bovenste oven		1. Hetelucht 2. Bovenwarmte + hetelucht 3. Maxigrill	Ja	Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties.
Dubbeloven		Beide secties	Ja	Deze instelling maakt het mogelijk gelijktijdig twee gerechten bij twee verschillende temperaturen te bereiden.
Onderste oven		1. Hetelucht 2. Onderwarmte + hetelucht	Ja	Deze instelling is energie- en tijdbesparend bij kleine porties.
Grote oven		1. Hetelucht 2. Bovenwarmte + hetelucht 3. Boven- en onderwarmte 4. Maxigrill 5. Grill 6. Onderwarmte + hetelucht	Nee	
Automodus	AUTO			
Stoomreinigen			Nee	
Autoreinigen (DX6411K/H DX6492K/H)	P	1. P1 2. P2 3. P3	Nee	Verwijder alle toebehoren en de telescopische geleiders.

Bovenste oven

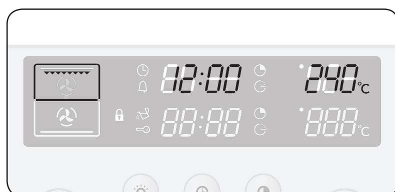
Enkel het bovenste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat dient gebruikt te worden.



Hetelucht



Bovenwarmte + hetelucht

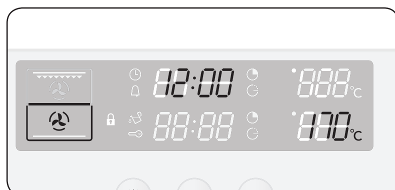


Maxigrill

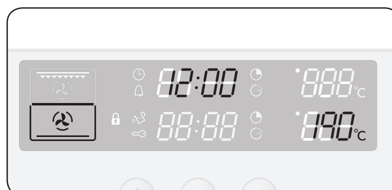
De onderste sectie kan gelijktijdig met de bovenste sectie in werking gesteld worden (zie dubbeloven). **Gerechten die veel vocht bevatten kunnen bij bereiding in de bovenste oven condensvorming veroorzaken op de ovenruit. Gebruik voor het bereiden van gerechten met veel vocht de dubbeloven.**

Onderste oven

Enkel het onderste verwarmingselement is in werking. De verdeelplaat dient gebruikt te worden.



Hetelucht



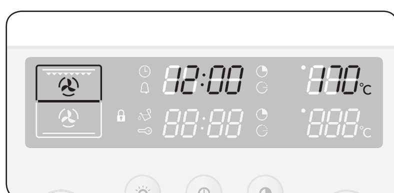
Onderwarmte + hetelucht

De bovenste sectie kan gelijktijdig met de onderste sectie in werking gesteld worden (zie duo sectie).

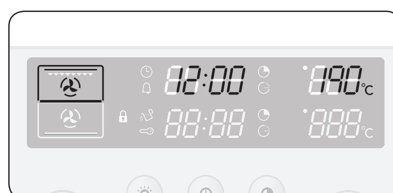
Dubbeloven

De bovenste en onderste sectie zijn gelijktijdig in werking. Het is mogelijk om in te stellen welke van de twee het eerste activeert. Wanneer één van de gerechten klaar is in dubbelovenstand, dan kan de kookduur of temperatuur van de andere sectie gewijzigd worden. Kies met behulp van de **sectiekeuzeknop** de sectie (boven of onder) die geactiveerd moet blijven. De verdeelplaat dient gebruikt te worden.

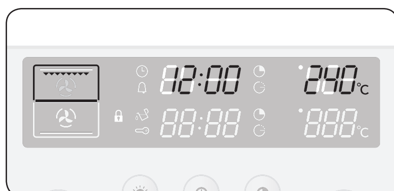
Optie 1 De bovenste oven treedt het eerst in werking. Als de functieknop is ingedrukt of er 15 seconden zijn verstreken sinds het instellen van de bovenste oven, dan treedt de onderste oven in werking.



Hetelucht

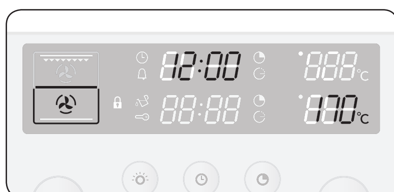


Bovenwarmte + hetelucht

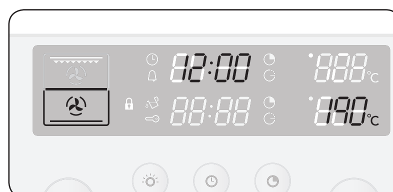


Maxigrill

Optie 2 Terwijl de bovenste sectie geactiveerd wordt, of er 15 seconden verstreken zijn sinds het instellen van de bovenste oven, dan schakelt de oven automatisch naar de onderste oven. De bovenste en onderste sectie zijn gelijktijdig geactiveerd.

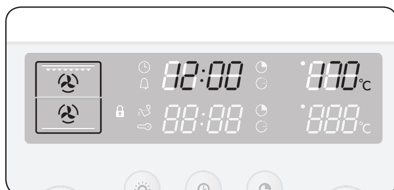


Hetelucht

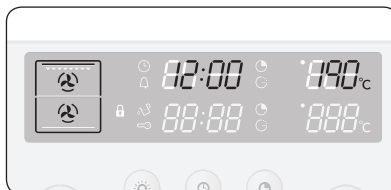


Onderwarmte + hetelucht

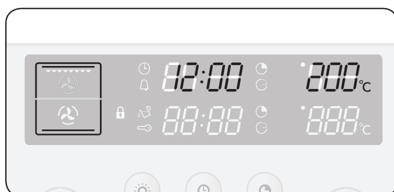
Grote oven



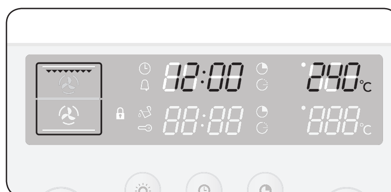
Hetelucht



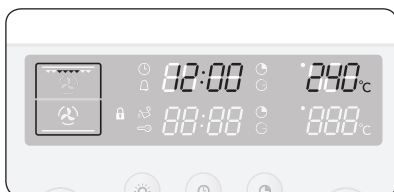
Bovenwarmte + hetelucht



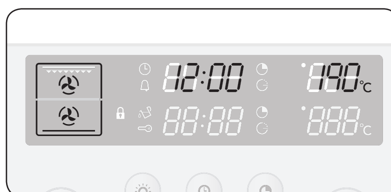
Boven- en onderwarmte



Maxigrill



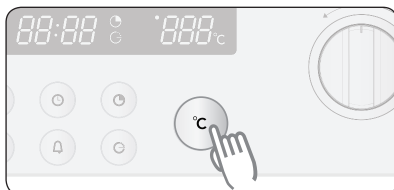
Grill

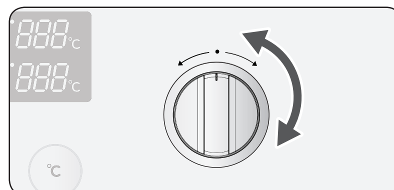


Onderwarmte + hetelucht

Temperatuur instellen

In de grote-, bovenste- en onderste oven





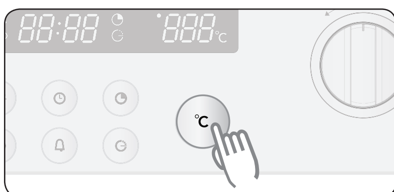
1 Druk op de **tijd-/temperatuurknop**.

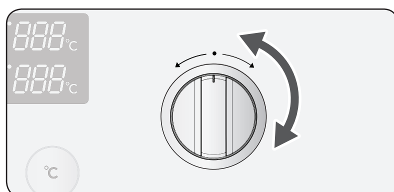
2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

Grote oven (Maxi-grill & Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Bovenste oven	40 °C – 250 °C
Onderste oven	40 °C – 250 °C

- U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.
- In de ovenfuncties worden de bovenste en onderste verwarmingselementen afwisselend geactiveerd om de juiste temperatuur te behouden.
- Gedurende de opwarmtijd van de oven verschijnt er links van de ingestelde temperatuur een punt of knippert “°C”. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt verdwijnt de punt of blijft “°C” branden

Dubbeloven





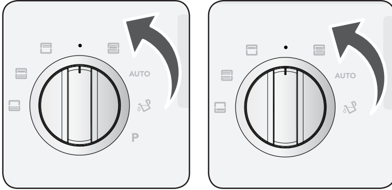
1 Druk één maal op de **temperatuurknop** (Bovenste oven).
Druk tweemaal op de **temperatuurknop** (onderste oven).

2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.

Dubbel oven	40 °C~250 °C
	(ruimte 20 °C~80 °C)
(Maxigrill)	200 °C-250 °C

- U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

De oven uitschakelen

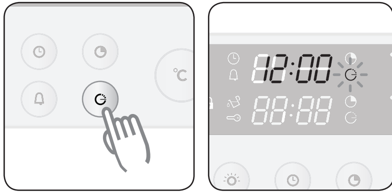


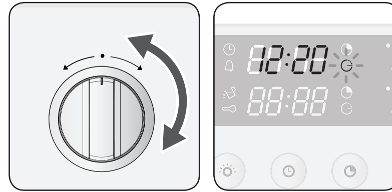
Om de oven uit te schakelen dient u de **sectiekeuzeknop** in de 'UIT'-stand te draaien.

Eindtijd

- U kunt de eindtijd ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

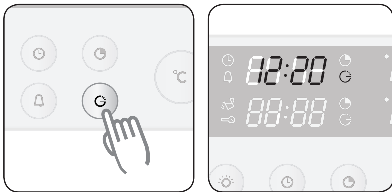
In de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven





1 Druk op de **eindtijdknop**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 12:00.

2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.

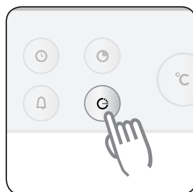


3 Druk op de **eindtijdknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdknop** gedrukt wordt.

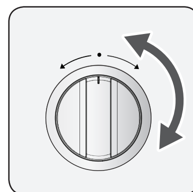
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

Dubbeloven

De eindtijd voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **eindtijdknop** en de **tijd-/temperatuurknop**.



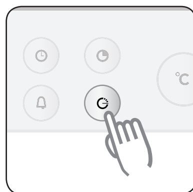






1 Druk twee maal op de **eindtijdknop** (onderste oven).
Voorbeeld: de huidige tijd is 12:00.

2 Stel de **tijd-/temperatuurknop** in op de gewenste eindtijd.





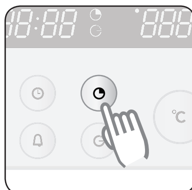
3 Druk op de **eindtijdknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **eindtijdknop** gedrukt wordt.

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

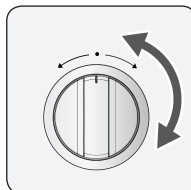
Kookduur

U kunt de kookduur ook tijdens het bakken of braden instellen.

In de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven

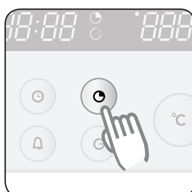






1 Druk op de **kookduurknop**.

2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.



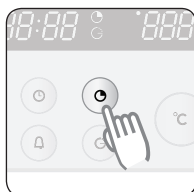


3 Druk op de **kookduurknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **kookduurknop** gedrukt wordt.

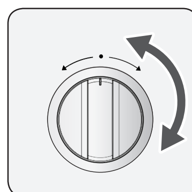
- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

Dubbeloven

De kookduur voor de bovenste- en onderste oven kan geselecteerd worden met behulp van de **kookduurknop** en de **tijd-/temperatuurknop**.



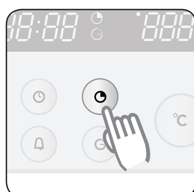






1 Druk twee maal op de **kookduurknop** (onderste oven).

2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.





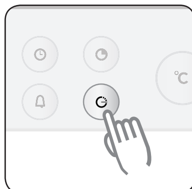
3 Druk op de **kookduurknop**.
De oven houdt automatisch de geselecteerde eindtijd aan tenzij er binnen 5 seconden nogmaals op de **kookduurknop** gedrukt wordt.

- Tijdens het bakken of braden kunt u de vooraf ingestelde eindtijd wijzigen met de **tijd- / temperatuurknop** voor betere resultaten.

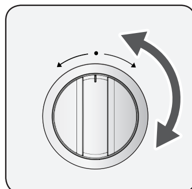
Uitgestelde starttijd

Voorbeeld 1 - Kookduur wordt eerst ingesteld

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de kookduur is ingesteld (zie pagina 26), dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.



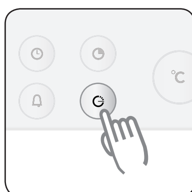


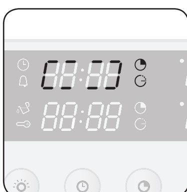




1 Druk op de **eindtijdknop**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste bereidingstijd is 5 uur. Het gerecht is om 20:00 uur klaar.

2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste eindtijd in.
Voorbeeld: De gewenste bereidingstijd duurt 5 uur en het gerecht moet om 20:30 uur klaar zijn.



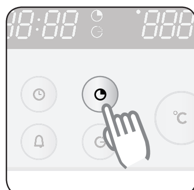


3 Druk op de **eindtijdknop**. Een ‘ ‘ symbool is zichtbaar tot de uitgestelde starttijd.

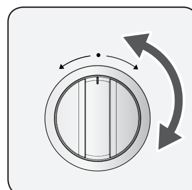
Uitgestelde starttijd

Voorbeeld 2 - Eindtijd wordt eerst ingesteld

Als de kookduur wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, dan worden de kookduur en de eindtijd berekend en zal de oven wanneer nodig een latere starttijd instellen.



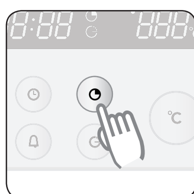


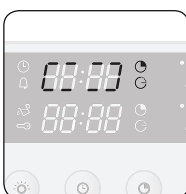




1 Druk op de **kookduurknop**.
Voorbeeld: de huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.

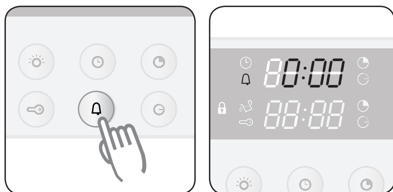
2 Stel met de **tijd-/temperatuurknop** de gewenste kookduur in.
Voorbeeld: De gewenste bereidingstijd is 1,5 uur en het gerecht moet om 17:00 klaar zijn.

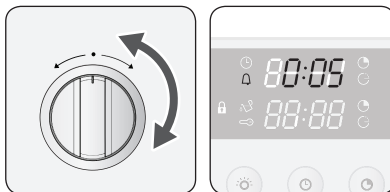




3 Druk op de **kookduurknop**. Een ‘ ‘ symbool is zichtbaar tot de uitgestelde starttijd.

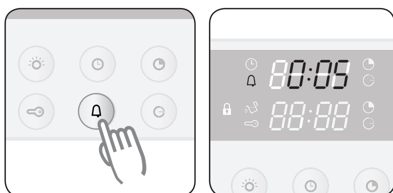
Kookwekker





1 Druk op de **kookwekkertoets**. Het symbool ‘ 🔔 ‘ gaat knipperen.

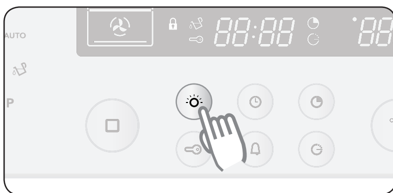
2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** en stel de gewenste tijd in. Bijvoorbeeld: 5 minuten.



3 Druk nogmaals op de **kookwekker-toets** om de kookwekker te starten. Wanneer de tijd verstreken is hoort u een signaal.

- Druk op de **kookwekkertoets** en houd de toets 2 seconden ingedrukt om een ingestelde tijd te wissen.

Verlichting aan/uit

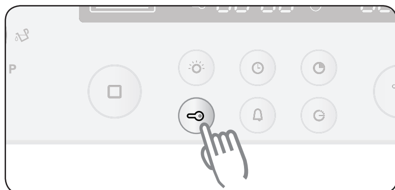


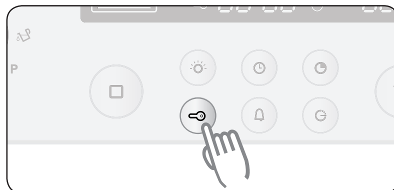
1 Druk op de **verlichtingtoets.**

1st	Bovenste- en onderste oven
2nd	Bovenste oven
3rd	Onderste oven
4th	Uit

- De verlichting schakelt aan en uit in de aangegeven volgorde, ongeacht de oven-functie.
- De verlichting schakelt automatisch uit na 2 minuten.

Kinderslot





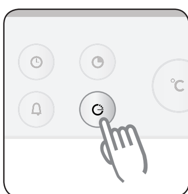
1 Draai de **functieknop** in de 'uit'-positie. Druk op de **kinderslottoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt. ⊸ verschijnt op het display.

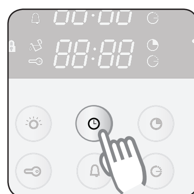
2 Druk op de **kintderslottoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt om het kinderslot weer uit te schakelen.

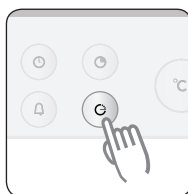
- Indien het kinderslot ingeschakeld is, zijn alle knoppen en toetsen buiten werking behalve de **sectiekeuzeknop** en de **kinderslottoets**. Het kinderslot is altijd te gebruiken, ook als de oven in werking is.

Geluidssignaal uitschakelen





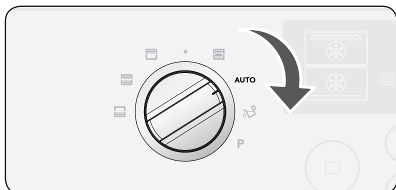




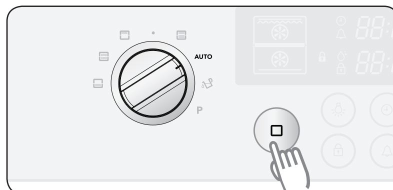
1 Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze 3 seconden ingedrukt om het geluids-signaal uit te schakelen.

2 Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze opnieuw 3 seconden ingedrukt om het geluidssignaal weer in te schakelen.

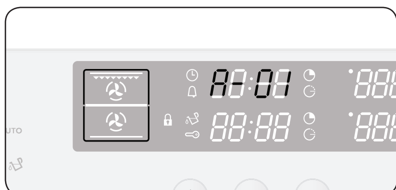
De "Auto Cook" functie



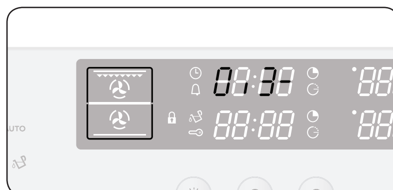
1 Draai de **sectiekeuzeknop** op AUTO.



2 Druk op de **functieknop**.



3 Selecteer het gewenste gerecht door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien. Wacht 5 seconden om het gewicht in te stellen. Bij gerechten waarbij het gewicht al is voorgeprogammeerd zal de oven direct starten.



4 Stel het gewicht in door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien.

- **Wanneer het geluidssignaal klinkt, moet u de deur openen en het gerecht omdraaien.**

1. Boven- en onderwarmte

Boven- en onderwarmte is geschikt voor het bakken en braden op 1 niveau. Zowel het boven- als het onderelement zijn ingeschakeld. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Diepvrieslasagne (500-1000g)	3	Ovenrooster	180-200	40-50
Vis, heel (bijv. dorade) (300-1000 g) Beide zijden 3-4 keer insnijden Besprenkelen met olie	3	Grillrooster / Diepe braadslede	240	15-20
Vis, filet (500-1000 g) Beide zijden 3-4 keer insnijden Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	13-20
Diepgevroren vleesproducten (350-1000 g) Met ham-, kaas- of champignonvulling Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	25-35
Diepgevroren groente, wortel, rode biet of aardappel, gesneden (350-1000 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonade (500-1000 g) Bestrooien met zout en peper Besprenkelen met olie	3/2	Grillrooster / Diepe braadslede	200	40-50
Gebakken aardappelhelften (500-1000g)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Diepgevroren rollade met champignonvulling (500-1000 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 g)	2	Ovenrooster	160-180	20-30
Gemarmerde cake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	40-50
Gistdeeg met vruchtenvulling of kruimeltaart (1000-1500 g)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Ovenrooster	190-200	25-30

2. Bovenwarmte met hetelucht

Het bovenelement en het element in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. Ventilatoren laten de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Beenham (1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	3	Grillrooster / Diepe braadslede	180-200	50-65
Schouderkarbonade in aluminiumfolie (1000-1500 g) Marineren	2	Bakplaat	180-230	80-120
Kip, heel (800-1300 g) Bestrijken met olie en kruiden	2	Grillrooster / Diepe braadslede	190-200	40-65
Vissticks of vleessnacks (400-800 g)	3	Grillrooster / Diepe braadslede	180-200	15-35
Gevogelte, delen (500-1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	4	Grillrooster / Diepe braadslede	200-220	25-35
Vis, gebraden (500-1000 g) Gebruik een ovenvaste schaal Bestrijken met olie en kruiden	2	Ovenrooster	180-200	30-40
Rundvlees (800-1200 g) Bestrijken met olie en kruiden	2	Grillrooster / Diepe braadslede Een kopje water toevoegen	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 g)	4	Grillrooster / Diepe braadslede Een kopje water toevoegen	180-200	25-35

3. Hetelucht

Met deze ovenfunctie kunt u bakken of braden tot op maximaal 3 niveau's. Hetelucht is ook geschikt voor het braden. De verwarmingselementen boven- en onderin en in de achterwand verwarmen de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsbout (350-700 g) Bestrijken met olie en kruiden	3	Grillrooster / Diepe braadslede	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 stuks), insnijden met een mes, 10-15 g chocolade toevoegen, 5-10 g gehakte noten en suikerwater toevoegen. In aluminiumfolie rollen.	3	Ovenrooster	220-240	15-25
Gebakken appel, 5-8 stuks, 150-200 g per stuk Klokhuis verwijderen, gebruik een ovenvaste schaal.	3	Ovenrooster	200-220	15-25
Hamburgers (300-600 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktbrood met eiervulling (500-1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvrieskroketten (500-1000 g)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepgevroren ovenfrites (300-700 g)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvries Pizza (300-1000 g)	2	Ovenrooster	200-220	15-25
Appel- en amandelcake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	35-45
Croissants van kant-en-klaar deeg (200-400 g)	2	Bakplaat	180-200	15-25

4. Maxigrill

De maxigrill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxigrill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovenelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxigrill gebruikt.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-10 stuks	4	Grillrooster / Diepe braadslede	220	5-8 keren 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4	Grillrooster / Diepe braadslede	220	4-6 keren 4-6
Toast 5-10 stuks	5	Ovenrooster	240	1-2 keren 1-2
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster / Bakplaat	200	4-8
Gevulde pannenkoek (200-500 g)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster / Diepe braadslede	240	8-10 keren 5-7

5. Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het bovenelement is ingeschakeld.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen	3	Ovenrooster	200	10-12
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	3	Grillrooster / Bakplaat	200	15-20
Vissticks, diepvries (300-700 g) De oven niet voorverwarmen	3	Grillrooster / Bakplaat	200	15-25
Visburger, diepvries (300-600 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180-200	20-35
Pizza, diepvries (300-500 g) De oven niet voorverwarmen	3	Grillrooster / Bakplaat	180-200	23-30

6. Onderwarmte met hetelucht

Onderwarmte met hetelucht geeft gebak een krokante en goed doorbakken bodem terwijl de vulling veel vocht bevat. Bijvoorbeeld pizza, appeltaart, quiche Lorraine en kwarktaart. U kunt de oven het beste voorverwarmen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Appeltaart, diepvries (350-700 g)	3	Ovenrooster	180-200	15-20
Bladerdeeg, met diepvriesvulling (300-600 g) Bestrijken met eidooier De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen (250-500 g) Gebruik een ovenvaste schaal	3	Ovenrooster	180-200	25-35
Vlaai van bladerdeeg (500-1000 g) Bestrijken met eidooier	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni (250-500 g) Gebruik een ovenvaste schaal	3	Ovenrooster	180	22-30
Gebak van gistdeeg met vulling (600-1000 g) Bestrijken met eidooier	3	Bakplaat	180-200	20-30
Pizza, zelfgemaakt (500-1000 g)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Brood, zelfgekneed (700-900 g)	2	Ovenrooster	170-180	45-55

7. Dubbeloven

In de dubbeloven kunt u gelijktijdig twee verschillende gerechten bereiden in uw oven. Als u zowel de bovenste als de onderste sectie van de oven gebruikt kunt u per gerecht verschillende temperaturen, ovenfuncties en kookduur instellen. U kunt bijvoorbeeld op hetzelfde moment biefstuk grillen en groenten bakken. Na het inschuiven van de verdeelplaat kunt u de groenten in de onderste sectie bakken en het biefstuk grillen in de bovense sectie.

Schuif altijd de verdeelplaat in niveau 3 voordat u begint met bakken of braden.

Voorbeeld 1: Gerechten bereiden met verschillende temperaturen

Sectie	Gerecht	Niveau	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (min)
Bovenste	**Diepvriespizza (300-400 g)**	4	Hetelucht	200-220	Ovenrooster	15-25
Onderste	**Cake (500-700 g)**	1	Hetelucht	170 - 180	Bakplaat	50-60

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen

Voorbeeld 2: Gerechten bereiden met verschillende ovenfuncties

Sectie	Gerecht	Niveau	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (min)
Bovenste	**Stukjes kipfilet (400-600 g)**	4	Bovenwarmte + hetelucht	200-220	Grillrooster + Diepe braadslede	25-35
Onderste	**Aardappel gratin (500-1000 g)**	1	Hetelucht	170-180	Ovenrooster	30-40

Let op: Gerechten in koude oven plaatsen

8. Automatische programma's bij type DX6411F/DX6492F

In de onderstaande tabel vindt u 27 automatische bak- en braadprogramma's voor ovengerechten. Tevens zijn de hoeveelheden aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaase pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Bakplaat	2
	Verdeel de diepvriesfrites over de bakplaat. Stand 1 is voor dunne Franse frites, stand 2 is voor dikke frites. Gebruik bakpapier. Keer de frites na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketten, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de aardappelkroketten na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd			
4	Lasagne, kant-en-klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg 2-6 stukken vlees naast elkaar op het grillrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikkere stukken vlees. Het vlees keren na het geluidssignaal.			
6	Rosbief	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Marineer de rosbief en leg het op het grillrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de bereidingstijd verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Rollade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de gemarineerde rollade op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt.			
8	Lamskotelet	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de gemarineerde lamskotelet op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt. Stand 1 is voor dunne koteletten, stand 2 voor dikke.			
9	Kippenbouten	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Bestrijk de kip met kruiden en olie. Leg de delen naast elkaar op het grillrooster.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
10	Kip, gegrild	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het grillrooster.			
11	Eendenborstfilet	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	De eendenborstfilet voorbereiden en met het vet naar boven op het grillrooster leggen. Stand 1 is voor dunne eendenborst, stand 2 voor dikke.			
12	Kalkoenrollade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de rollade op het grillrooster. Keren zodra het signaal klinkt.			
13	Vis, gestoomd	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster.			
14	Vis, gegrild	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de vissen om en om op het grillrooster. Stand 1 is voor 2 vissen, stand 2 is voor 4 vissen. Het programma is afgestemd op hele vis, bijvoorbeeld forel of snoek.			
15	Zalmsteaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de zalmsteaks op het ovenrooster. Keren zodra u het signaal hoort.			
16	Aardappel	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Bakplaat	2
	Was de aardappelen en snijd ze doormidden. Bestrijk ze met olie en kruiden. Verdeel de aardappelen over de bakplaat. Stand 1 is voor kleine aardappelen, stand 2 voor grote (200 gram per stuk).			
17	Geroosterde groente	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Diepe braadslede	4
	Verdeel de groente zoals gesneden courgette, paprika, aubergine, champignon en cherrytomaat in de diepe braadslede. Besprenkelen met een mengsel van olie en kruiden.			
18	Groentegratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	2
	Bereid de groentegratin in een ovenvaste schaal. Zet de ovenschaal op het ovenrooster in het midden van de oven.			
19	Cake	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette cakevorm van ca. 30 cm lengte.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
20	Appeltaart	1. 1.2 - 1.4	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
21	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het muffindeeg in een bakvorm die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Stand 1 is geschikt voor muffins met een gewicht van 45 gram, stand 2 is geschikt voor muffins met een gewicht van 65 gram.			
23	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
24	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram volkoren meel. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het (zuur)deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
25	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
26	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hetelucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst.			
27	Rijzen van gistdeeg	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0-8 (brooddeeg)	Ovenrooster	2
	Stand 1, 0.2-0.4 kg, is vooral geschikt voor pizzadeeg of het voorrijzen van brooddeeg. Het deeg afdekken met vershoudfolie. Stand 2, 0.4-0.6 kg is speciaal voor brooddeeg. Stand 3, 0.6-0.8 kg is voor zuurdeeg. Kneed het deeg met de hand, doe het in een vorm en dek de vorm af met vershoudfolie..			

9. Automatische programma's bij type DX6411B/DX6411K/H DX6492K/H

In de onderstaande tabel vindt u 16 automatische bak- en braadprogramma's voor ovengerechten. Tevens zijn de hoeveelheden aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaase pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bakplaat	2
	Verdeel de ovenfrites over de bakplaat. Stand 1 is voor dunne Franse frites, stand 2 is voor dikke frites. Gebruik bakpapier. Keer de frites na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketten, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de kroketten na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
4	Lasagne, kant-en-klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg 2-4 biefstukken naast elkaar op het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikke. Keren zodra het signaal klinkt.			
6	Rosbief	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Marineer de rosbief en leg het op het ovenrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de bereidingstijd verstreken is, het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Kip, gegrild	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het ovenrooster.			
8	Vis, gestoomd	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster.			

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
9	Appeltaart	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
10	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
11	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het muffindeeg in een bakvorm die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Stand 1 is geschikt voor muffins met een gewicht van 45 gram, stand 2 is geschikt voor muffins met een gewicht van 65 gram.			
12	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
13	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram volkoren meel. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het (zuur)deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
14	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
15	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hetelucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst.			
16	Rijzen van gistdeeg	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0-8 (brooddeeg)	Ovenrooster	2
	Stand 1, 0.2-0.4 kg, is vooral geschikt voor pizzadeeg of het voorrijzen van brooddeeg. Het deeg afdekken met vershoudfolie. Stand 2, 0.4-0.6 kg, is speciaal voor brooddeeg. Stand 3, 0.6-0.8 kg, is voor zuurdeeg. Kneed het deeg met de hand, doe het in een vorm en dek de vorm af met verhoudfolie.			

Pyrolytische zelfreinigingsfunctie (bij type DX6411K/H DX6492K/H)

Deze functie is bedoeld om de oven automatisch te reinigen. Het verbrandt de vetresten in de oven waarna deze makkelijk uit de oven geveegd kunnen worden als de oven afgekoeld is. Tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt de ovendeur automatisch vergrendeld.

Deur vergrendelen (🔒)	Terwijl de oven opwarmt naar 300 °C, zal de deur automatisch vergrendelen om veiligheidsredenen.
Deur ontgrendelen	Als de temperatuur van de oven beneden 260 °C zakt zal de deur automatisch ontgrendelen.

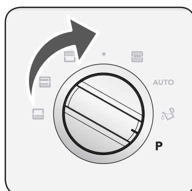
WAARSCHUWING

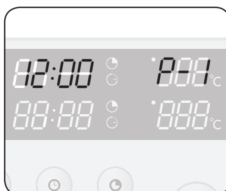
- Gedurende het pyrolytische zelfreiningingsproces wordt de oven zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven.

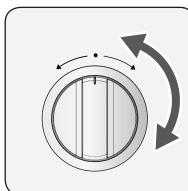
LET OP

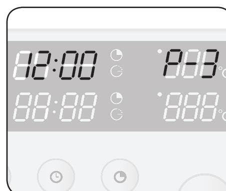
Verwijder alle toebehoren, waaronder de telescopische zijgeleiders (zie pagina 54), voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt voor het reinigen van de oven.

Verwijder van tevoren handmatig alle grote vuilresten. Grote voedselresten, vet en vleesjus zijn licht ontvlambaar en kunnen in brand vliegen tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces.









1 Stel de **sectiekeuzeknop** in op zelf-reinigingsmodus.

2 Stel de **tijd-/temperatuurknop** in op stand 1, 2 of 3, afhankelijk van hoe vuil de oven is. Na 5 seconden zal de oven automatisch starten op de ingestelde stand.

Stand	Duur
P1 (Laag)	Ca. 120 minuten
P2 (Middelhoog)	Ca. 150 minuten
P3 (Hoog)	Ca. 180 minuten

3 Nadat de oven is afgekoeld kunt u de ovendeur en de oven langs de randen afnemen met een vochtige doek.

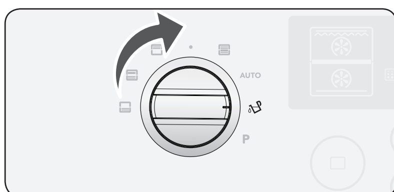
Aquareinigen

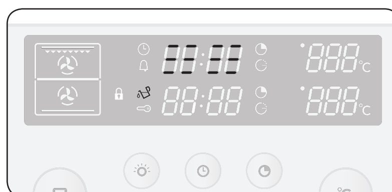
1 Verwijder alle oventoebehoren uit de oven, waaronder de telescopische geleiders **(zie pagina 54).**

2 Giet 400 ml kraanwater op de ovenbodem.

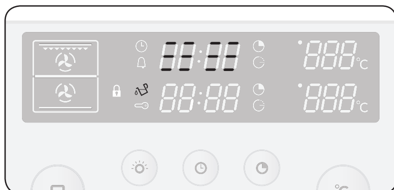
3 Sluit de ovendeur.

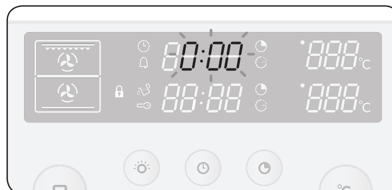
LET OP Het aquareinigingssysteem kan enkel ingeschakeld worden als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.





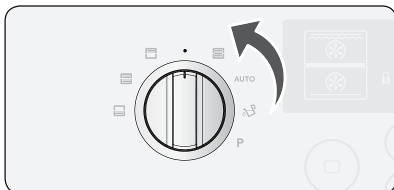
4 Stel de **sectiekeuzeknop** in op aqua-reinigingsmodus.



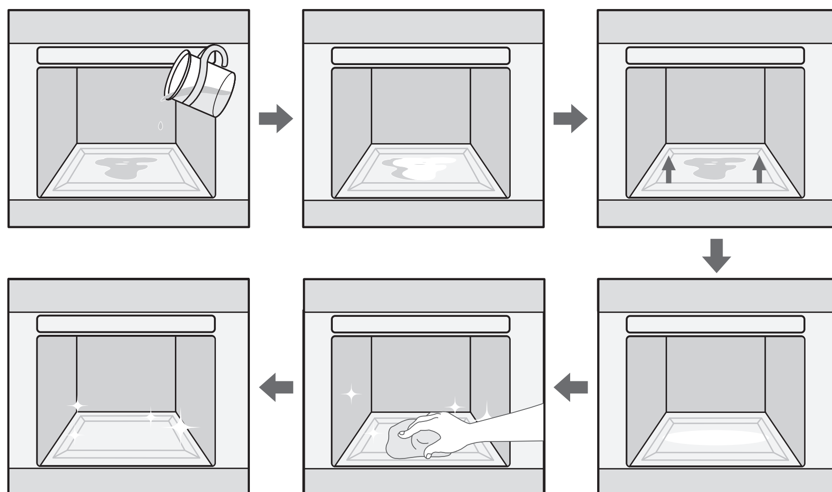


5 Na een tijdje gaat de verwarming uit waarbij de verlichting aan blijft.

6 Na afronding knippert het display en hoort u een pieptoon.



7 Stel de **sectiekeuzeknop** in op ‘Uit’ om de activiteit en de aquareiniging te stoppen.



Aandachtspunten bij het aquareinigen

- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur voordat het aquareinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.
- Laat overtollig water nooit voor een langere periode (bijvoorbeeld een nacht) in de oven staan.
- Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.
- Afzetting van kalk kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
- Gebruikt een zachte doek en schoon water om het interieur te reinigen. Vergeet de achter-zijde van de deurafdichtingen niet.
- Als de oven sterk vervuild is kunt u, na afkoeling van de oven, de procedure herhalen.
- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het braden of grillen, kunt u de vlekken eerst instrijken met onverdund schoonmaakmiddel voordat u aquareinigen kiest.
- Na aquareiniging kunt u de ovendeur het beste op een kier van 15° laten staan om het interieur volledig te laten drogen.

WAARSCHUWING

- **Maak de oven en toebehoren pas schoon nadat deze volledig zijn afgekoeld.**
- **Gebruik geen hogedrukreinigers om de oven schoon te maken.**

Snel drogen

1. Laat de deur op een kier staan in een hoek van ongeveer 30°.
2. Draai de **sectiekeuzeknop** naar grote oven.
3. Druk op de **oventoets**.
4. Draai de **tijd-/temperatuurknop** naar ovenfunctie.
5. Stel de kookduur in op ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. Zet de oven uit als de 5 minuten om zijn.

Oveninterieur

- Voor het reinigen van de oven gebruikt u een schone doek en een sopje van een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met een sopje van een schoonmaakmiddel en een nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol of een mes.

De buitenzijde van de oven

- Gebruik een sopje van een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenzijde van de oven.
- Wrijf de oven droog met keukenpapier of een schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, soda of andere agressieve producten.

Roestvrijstalen ovenfronten

- Gebruik nooit staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak aantasten.

Grafiet zwarte ovenfronten

- Reinig het oppervlak zorgvuldig met een vochtige zachte doek of microvezel doekje.

Toebehoren

- Reinig de toebehoren na ieder gebruik en droog ze met een keukendoek. Door de toebehoren eerst een half uur te weken in een warm sopje zijn ze makkelijker te reinigen.

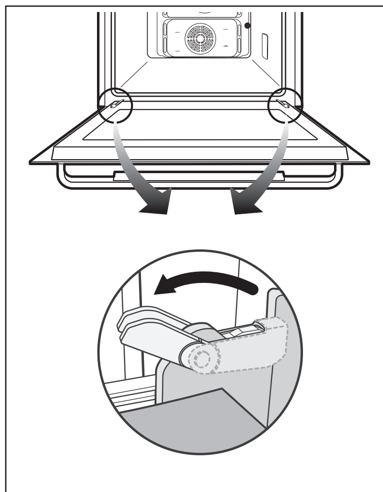
De ovendeur reinigen

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op:

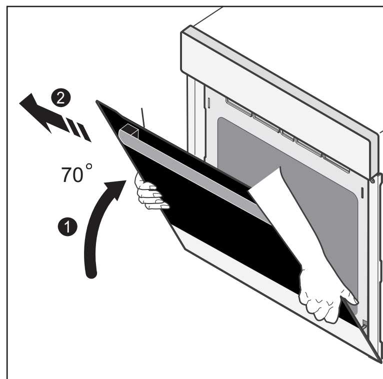
Deur verwijderen

Let op: De deur is zwaar.

1. Open de deur en kantel de vergrendeling in beide scharnieren volledig naar buiten.

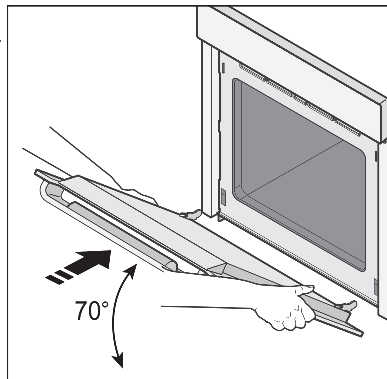


2. Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.

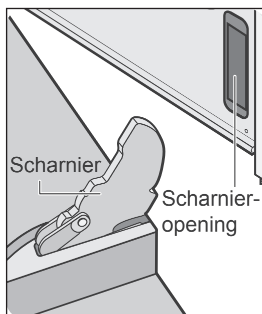


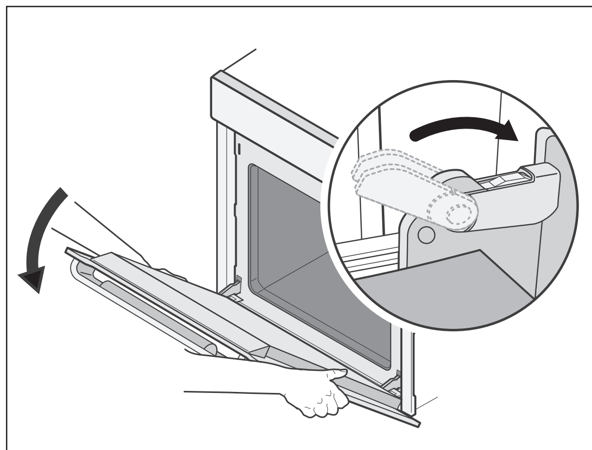
De ovendeur monteren

1. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.
Pas de deurscharnieren in de scharnieropeningen.



2. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast.





De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411B/ DX6411F/DX6492F)

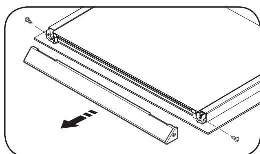
De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

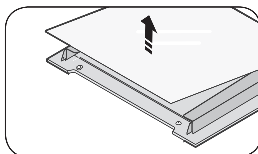
WAARSCHUWING

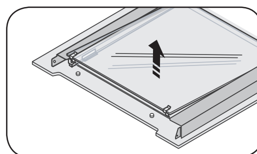
- **Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.**
- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog in de oven is gemonteerd. U kunt zicht hierdoor verwonden.

Verwijderen van het glas

De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit als volgt verwijderen:







1 Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.

2 Neem de afdekstrip weg en neem de binnenste ruit weg.

3 Til de middelste ruit iets op en verwijder de rubbers van de weggenomen ruit. Maak het glas schoon met een sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

Monteren van het glas

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

- Bij het monteren van de binnenste ruit hoort de bedrukking aan de onderzijde.

De ruit van de ovendeur (alleen voor DX6411K/H DX6492K/H)

De ovenruit is voorzien van 4 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

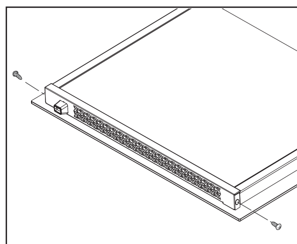
WAARSCHUWING

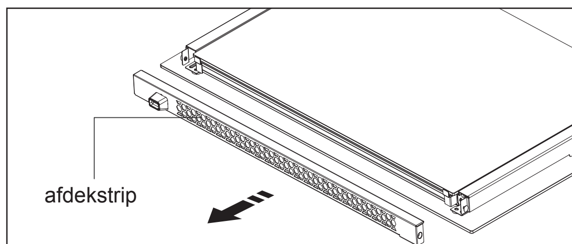
- **Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.**
- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog in de oven is gemonteerd. U kunt zicht hierdoor verwonden.

Verwijderen van het glas

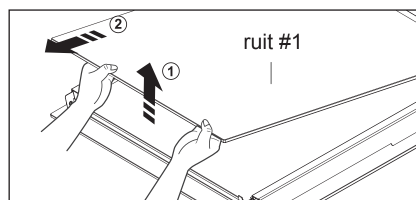
1. Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.

2. Neem de afdekstrip weg.

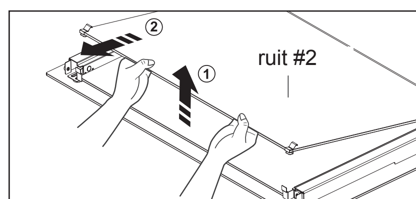




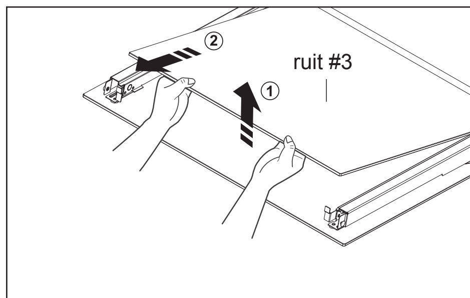
3. Neem de binnenste ruit (#1) weg.

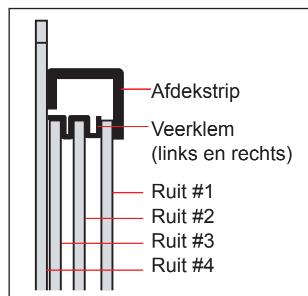


4. Neem de middelste ruit (#2) en de veerklemmen weg.



5. Verwijder de buitenste ruit (#3)





- Maak het glas schoon met een sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

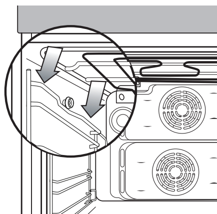
Monteren van het glas

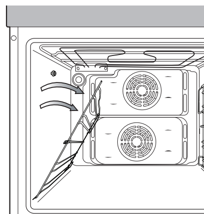
Herhaal de stappen 1 t/m 5 in omgekeerde volgorde.

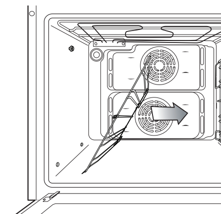
Telescopische geleiders

U kunt beide geleiders uitnemen om de binnenkant van de oven eenvoudiger te reinigen.

Verwijderen telescopische geleiders







1 Duw de geleider in het midden van de bovenkant uit de borging.

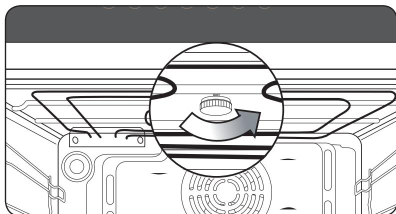
2 Kantel de geleider ongeveer 45°.

3 Trek de geleider aan de onderzijde uit de gaten en neem de geleider weg.

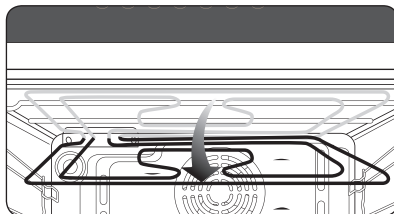
Montage van de telescopische geleider

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

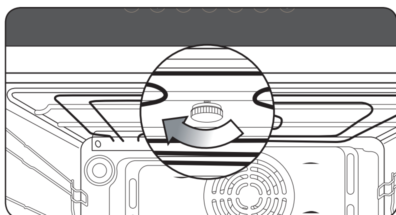
Reinigen bovenelement (alleen voor DX6411B/ DX6411F/DX6492F)



1 Draai de ronde kartelmoer tegen de wijzers van de klok in los. Houd het element vast.



Het element klapt aan de voorzijde naar beneden.



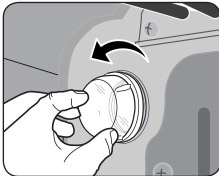
2 Na het schoonmaken klapt u het element weer naar boven en draait u de ronde kartelmoer weer vast.

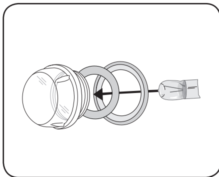
Vervangen van de lamp

WAARSCHUWING
Wees voorzichtig in verband met het gevaar van een elektrische schok!

Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.
- Schakel de oven uit.
- Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Leg een doek op de ovenbodem om een vallend afdekkapje of lamp te beschermen.

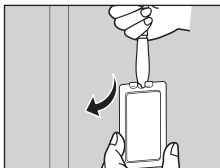
Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje





1. Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los. Vervang de lamp door een 25 ~40 W, 230V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
2. Reinig, wanneer dat nodig is, het glazen beschermkapje, de metalen ring en de afdichtring.
3. Leg de metalen ring en de afdichtring op het beschermkapje.
4. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven. Draai het beschermkapje rechtsom weer vast.

Vervangen van de zijlamp en reinigen van het beschermkapje





1. Houd de onderkant van de zijlamp vast met een hand. Schuif met uw andere hand een scherp voorwerp zoals een broodmes tussen het beschermkapje en de behuizing en wip zo het beschermkapje los.
2. Vervang, wanneer dat nodig is, de lamp door een 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

   Tip
   - Gebruik altijd een doekje bij het verwijderen van een lamp om vingerafdrukken te voorkomen.
3. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven.

STORINGEN

Tijdens het gebruik van de oven kan een probleem ontstaan. Vaak is de oorzaak echter een kleinigheid die u zelf kunt verhelpen. Controleer met behulp van onderstaande aanwijzingen of u een oplossing kunt vinden. Is dat niet het geval, bel dan de Atag Klantenservice.

De oven wordt niet warm

Controleer de volgde punten:
- De oven is niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is niet of niet goed ingesteld (zie pagina 16).
- Controleer of u de overige instellingen juist heeft uitgevoerd.
- Controleer of de zekering in de meterkast defect is.

De oven is correct ingesteld maar wordt niet warm

Mogelijk is er een probleem met het elektrische circuit in de oven. Bel de Atag Klantenservice.

Het display toont een foutcode

Er is een storing in het elektrische circuit van de oven. Bel de Atag Klantenservice.

Het diplay knippert

Er is een stroomstoring geweest, stel de klok opnieuw in (zie pagina 16).

De lamp is defect

Vervang de lamp (zie pagina 56).

De ventilator draait terwijl de oven is uitgeschakeld

Na gebruik van de oven blijft de ventilator nog doordraaien totdat de oven voldoende is afgekoeld of na 25 minuten. Bel de Atag Klantenservice wanneer de ventilator ook blijft doordraaien nadat de oven volledig is afgekoeld.

Foutmelding	Algemene functies
E-27 E-26 E-28 E-2C	**Temperatuur sensor foutmelding**
S-01	**Oververhittingsbeveiliging heeft ingegrepen** De maximale toegestane bedrijfsduur is overschreden. *Schakel de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven eerst afkoelen voordat u de oven opnieuw gebruikt.*
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddelijk uit.
-dE-	**Verdeelplaat mist** De verdeelplaat is niet juist gebruikt **(zie pagina 19).** *Bij gebruik van de bovenste oven, dubbeloven en onderste oven dient de verdeelplaat gebruikt te worden, in de grote oven niet.*

Neem contact op met de Atag Klantenservice wanneer een van bovenstaande foutmeldingen zich voordoet.

Model	DX6411B/DX6411F/DX6492F	DX6411K/H DX6492K/H
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	max. 3650 W	max. 3650 W
Afmetingen (B x H x D) Buitenmaten Interieur van de oven	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capaciteit)	65 L	65 L
Gewicht Netto Transportgewicht	 Ca. 39/40/40 kg Ca. 44.5/45.5/45.5 kg	 Ca. 47 kg Ca. 53.5 kg

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Afvoeren verpakking en apparaat

Tijdens de fabricage van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Gooi het apparaat op een verantwoorde manier weg aan het eind van de levenscyclus. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er kan gebruik zijn gemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Het product is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient weg te gooien. Dit houdt in dat het product aan het eind van de gebruiksduur niet mag worden weggegooid als normaal afval. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt, kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

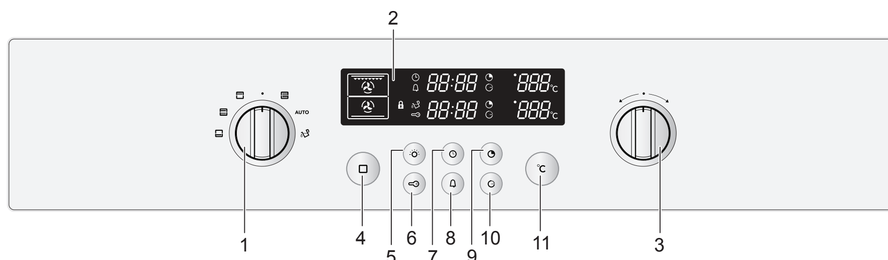
OPMERKING

OPMERKING

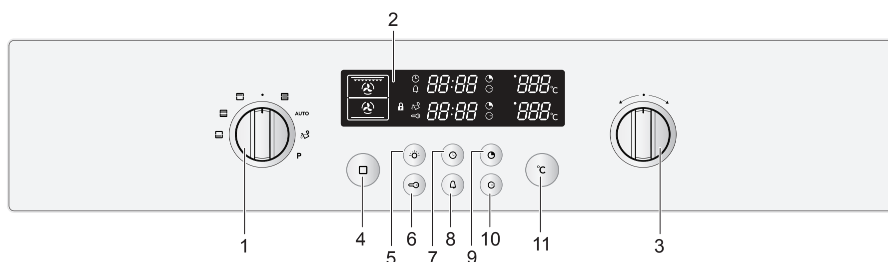
Sommaire

Sommaire

DX6411B/DX6411F/DX6492F



DX6411K/H DX6492K/H

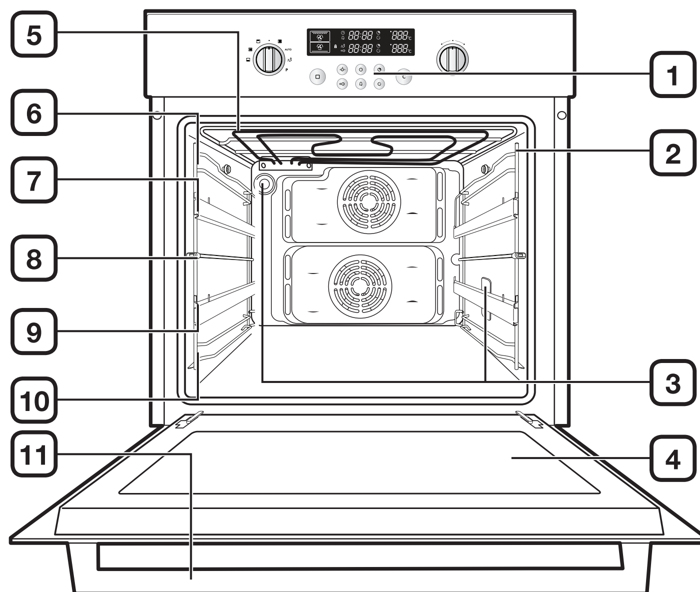


1. SÉLECTION DE LA CAVITÉ
2. FENÊTRE D'AFFICHAGE
3. COMMANDE DE LA DURÉE / TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE VALIDATION
5. BOUTON D'ÉCLAIRAGE
6. SÉCURITÉ ENFANTS
7. HORLOGE
8. TEMPS DE CUISSON
9. MINUTERIE
10. HEURE DE FIN DE CUISSON
11. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Fonctions spéciales

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- Modes Séparateur: lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur: la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

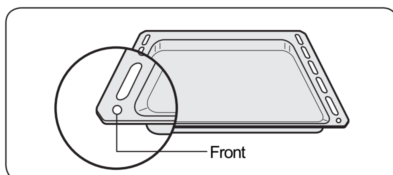


1. Tableau de commande
2. Grilles latérales
3. Lumière du four
4. Porte vitrée
5. Eléments chauffants supérieurs
6. Niveau 5
7. Niveau 4
8. Niveau 3
9. Niveau 2
10. Niveau 1
11. Poignée de la porte

Attention

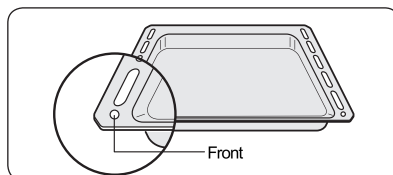
- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
- Utilisez les niveaux 1, 2 et 3 pour préparer des plats qui contiennent beaucoup de jus !
- Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer-les niveaux adaptés à vos plats.

Les accessoires suivants sont fournis avec le four:



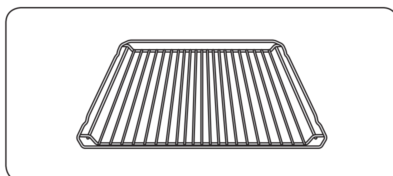
1 **Plaque à pâtisserie**

Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



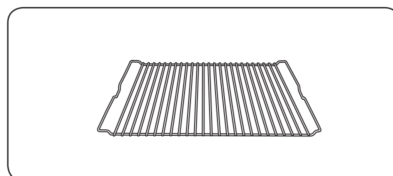
2 **Lèchefrite**

Un lèchefrite pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson



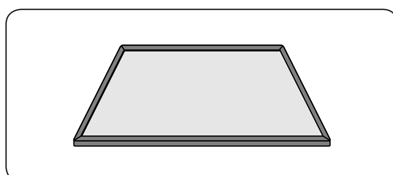
3 **Grille métallique**

Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.

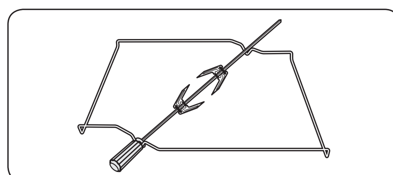


4 **Grille métallique pour le rôtissage**

Schuif voor het grillen het grill rooster altijd samen met de diepe breedslede in de oven.



5 Une plaque séparatrice pour les modes Supérieur,Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6 Tournebroche, 2 fourchons, une poignée amovible et un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez le lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

AVERTISSEMENT:

Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage devront être retirés pour le nettoyage par pyrolyse.

Attention

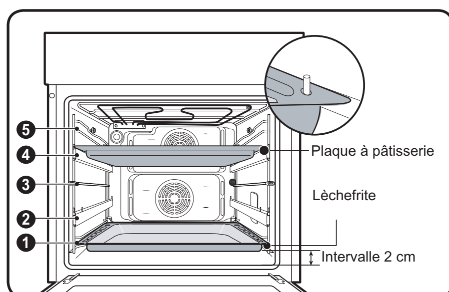
- La plaque à pâtisserie, le lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales.

  Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé enter les ustensiles plan placés au niveau 1 et le fond du four.
- Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple

Niveau 4: plaque à pâtisserie

Niveau 1: lèchefrite



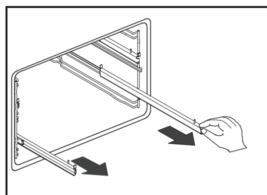
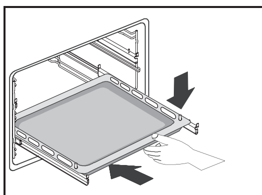
Tournebroche (Selon modèle)

- Placez le lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords du lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

Rails télescopiques (uniquement pour DX6411F/DX6492F)

Les rails télescopiques et les accessoires du four deviennent très chaud! Protégez donc toujours vos mains avec des gants des cuissons ou des maniques.
Les rails télescopiques se situent sur les deux côtés à l'intérieur du four, sur trois niveaux.

- Retirez d'abord les rails du niveau choisi.
- Placez ensuite la grille, la plaque de cuisson ou bien le lèchefrite sur les rails. Faites attention aux ouvertures dans la plaque de cuisson (voir illustration). Pressez bien la grille sur les rails lorsque vous l'installez. Faites glisser les rails dans le four.
  Une fois les rails complètement rentrés, fermez la porte du four.

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque séparatrice

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou du lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèchefrite au niveau souhaité.

Dispositif d’arrêt de sécurité

Si aucune durée de cuisson n’a été enregistrée, le four s’éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l’arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :	
105 °C	16 heures
105 °C - 240 °C	8 heures
245 °C - 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d’un système d’arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l’air chaud par la façade du four. Le ventilateur continue de fonctionner même après l’arrêt du four. Il s’éteint lorsque la température interne de l’élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

UTILISATION DE CE MANUEL

Merci d'avoir choisi un four encastrable ATAG.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.

Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité électrique

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de panne ou de dommages, faites réparer votre four par un professionnel avant de l'utiliser.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente ATAG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four est pourvu d'une prise et ne peut être branché que sur une prise de terre. Les groupes dans le placard à compteurs doivent être sécurisés par 16 A minimum.
- Si la prise est hors d'atteinte après l'installation, le raccordement doit être pourvu d'un interrupteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonges. Ceux-ci peuvent chauffer pendant l'utilisation et provoquer un incendie.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants et les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait de s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées, entraînant ainsi une mauvaise cuisson de vos aliments.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez le lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Les petites quantités demandent moins de temps de préparation. Si vous modifiez les temps de préparation indiqués dans les recettes, ils peuvent brûler.Consignes de traitement des déchets
- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

- Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.
- **Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.**
- En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

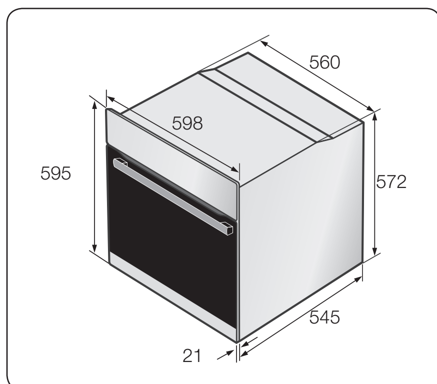
Consignes de sécurité pour l'installateur

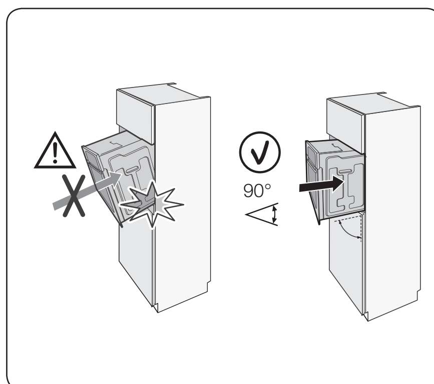
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.

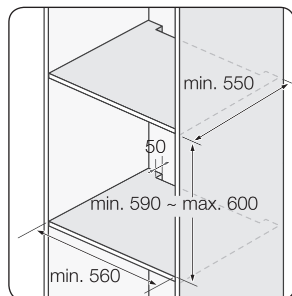
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

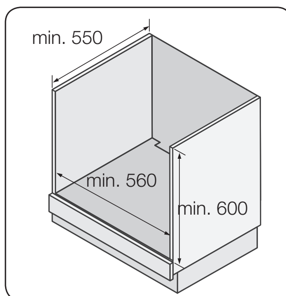
Installation

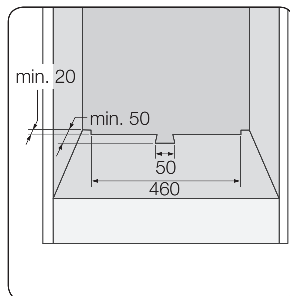
Vous pouvez encastrer ce four sous le plan de travail ou dans un placard haut.
- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.







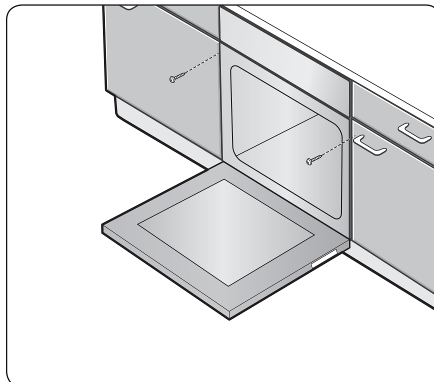




Placard haut

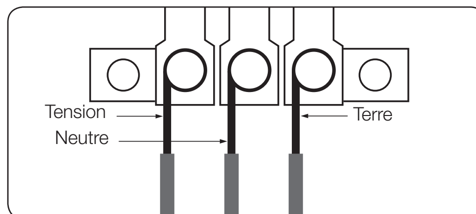
Sous le plan de travail

- Fixez le four de chaque côté avec les vis de fixation.
- Otez le papier protecteur de la porte et de l'intérieur une fois le four totalement encastré.



Raccordement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.



Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et pour répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipo laire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Attention

Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four.

Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

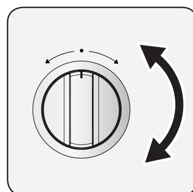
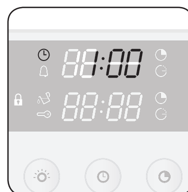
ATAG rejette toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

Réglage de l’horloge

Lorsque l’appareil est mis sous tension pour la première fois, l’affichage du tableau de commande s’allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l’affichage 12:00 se mettent à clignoter.




1 Appuyez sur **le bouton de l’horloge**. Les indications ‘ 🕒 ‘ et ‘12:’ clignotent.

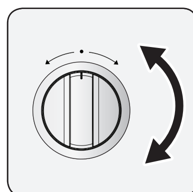



2 Tournez le bouton de commande de la durée / température pour régler l’heure actuelle.

Exemple : pour régler 1:30.




3 Appuyez sur l**e bouton de l’horloge.** Les indications ‘ 🕒 ‘ et ‘00:’ clignotent.




4 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l’heure actuelle ‘ 🕒 ‘ clignote.




5 Appuyez de nouveau sur **la touche horloge** pour terminer la programmation, ou bien attendez environ 10 secondes. Le symbole 🕒 “ s'éteint et ‘30’ cesse de clignoter. L'écran vous donne à présent l'heure et le four est prêt à être utilisé.

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l’utiliser pour la première fois.

- N’utilisez pas d’ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d’endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

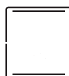
Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s’allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four et les rainures latérales avec de l’eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l’aide d’un chiffon doux et propre.
3. De la même façon, nettoyez l’intérieur du four.
4. Nettoyez la façade de l’appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l’horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l’utiliser. Il est normal que cette opération préliminaire provoque une odeur caractéristique. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

Modes du four

Utilisez les tableaux du guide de cuisson comme indication de cuisson avec les modes figurant dans les pages suivantes. Le tableau suivant représente les différents modes et réglages du four.



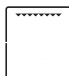
Traditionnel
Les aliments sont cuits à l’aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour cuire et rôtir.



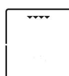
Chaleur par le haut + Convection
Nous vous recommandons ce mode pour rôtir de la viande. L’élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l’air chaud provenant de l’élément chauffant supérieur et de l’élément chauffant situé sur la paroi du fond.



Convection
Les aliments sont chauffés par l’air chaud provenant de l’élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l’aide de deux ventilateurs. Ce réglage offre un réchauffage uniforme et est idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et croissants.Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.



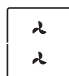
Grand gril
Les aliments sont cuits à l’aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et saucisses ainsi que des toasts au fromage.



Petit gril
Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d’aliments, tels que des baguettes, du fromage ou des filets de poisson.
Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.

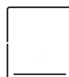


Chaleur par le bas + convection
L’élément chauffant inférieur et l’élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l’air chaud que les ventilateurs font circuler.
Ce mode est idéal pour la cuisson d’aliments tels que des quiches, pizzas, tartes au fromage ou du pain.



Décongélation: Pendant la décongélation le ventilateur fonctionne à basse température. Tournez le plat pendant la décongélation.

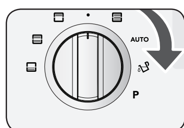
Type d’aliments	Niveau	Accessoires	Durée en min.	Remarque
Poulet (1000 - 1400 g)	2 1	Grille métallique + Lèchefrite	100~140	Tournez le plat pendant la décongélation
Poisson (300 - 1000 g)	2 1	Grille métallique + Lèchefrite	50~80	
Viande (500 - 1000 g)	2	Grille métallique	50~100	
Repas surgelé	2	Grille métallique		

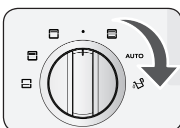


Résistance inférieure
Cette fonction est spécialement conçue pour prolonger la cuisson d'une pizza ou d'une tarte aux pommes. Utilisez cette fonction à la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode Séparateur

Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le bouton de sélection de la cavité sur « OFF » (DESACTIVE). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE).

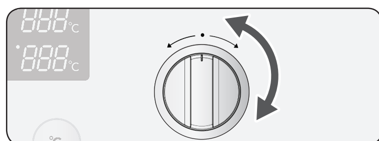






1 Tournez **le bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le compartiment du four souhaité

2 . Appuyez sur **le bouton de validation**.

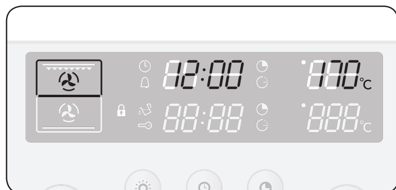


3 Tournez le bouton de commande de la durée / température pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Si aucun réglage supplémentaire n’est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

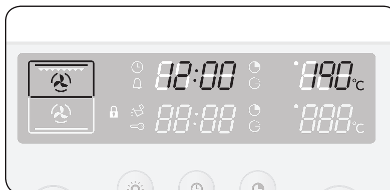
Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l’utilisation
Désactivé	●			
Mode Supérieur	⊟	1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d’énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d’aliments.
Mode Double	⊟	Supérieur et inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.
Mode Inférieur	⊟	1. Convection 2. Chaleur par le bas + convection	Oui	Ce mode permet une économie d’énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d’aliments.
Mode Unique	☰	1. Convection 2. Chaleur par le haut + convection 3. Traditionnel 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + convection	Non	
Mode Cuisson automatique	AUTO			
Mode Nettoyage vapeur			Non	
Mode Auto-nettoyage (DX6411K/H DX6492K/H)	P	1. P1 2. P2 3. P3	Non	Enlevez tous les accessoires ainsi que les rails télescopiques.

Mode Supérieur

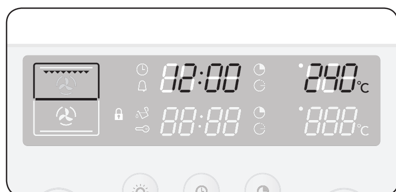
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Convection



Chaleur par le haut + Convection

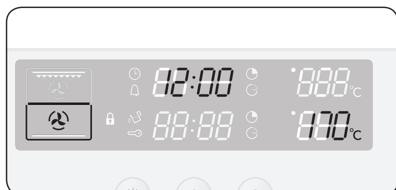


Grand gril

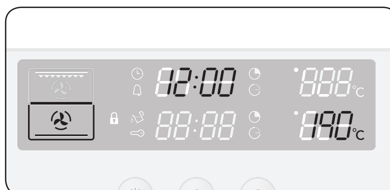
La partie inférieure peut fonctionner en même temps que la partie supérieure (voir double four). **Les plats contenant beaucoup de jus peuvent provoquer de la condensation sur la vitre pendant la préparation dans le four du haut. Utilisez le double four pour la préparation de plats très juteux.**

Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Convection



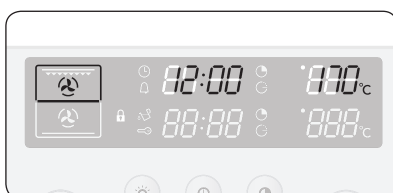
Chaleur par le bas + convection

La partie supérieure peut fonctionner en même temps que la partie inférieure (voir partie duo)

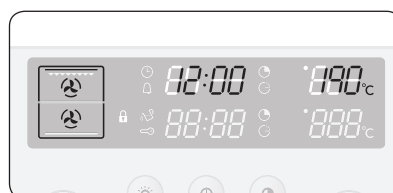
Mode Double

Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir le mode devant être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l’un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l’autre compartiment, tournez le bouton de sélection de la cavité pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

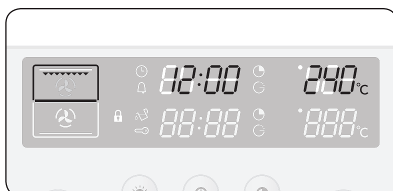
Mode Double 1: Le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le bouton de validation ou si 15 secondes s’écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu’aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Convection

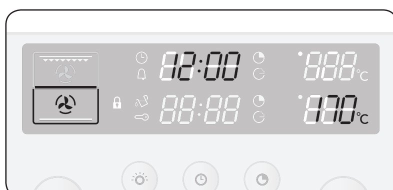


Chaleur par le haut + Convection

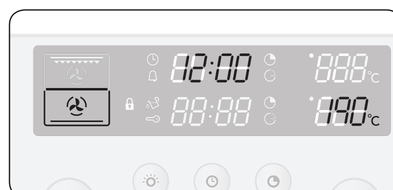


Grand gril

Mode Double 2 : Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le bouton de validation ou si 15 secondes s’écoulent sans qu’aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes et Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.

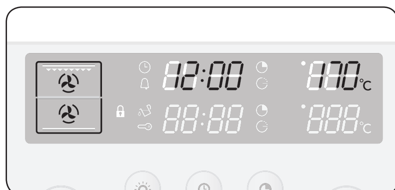


Convection

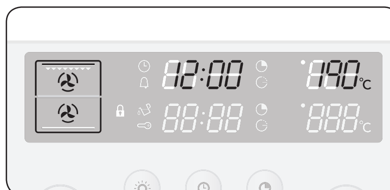


Chaleur par le bas + convection

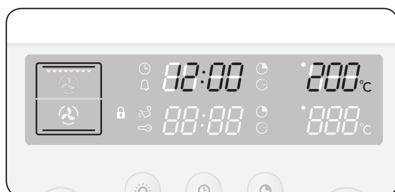
Mode Unique



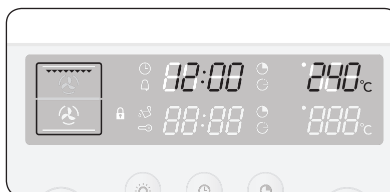
Convection



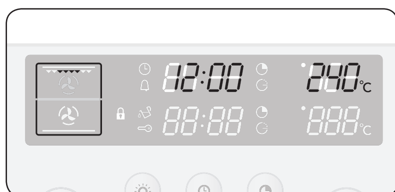
Chaleur par le haut + Convection



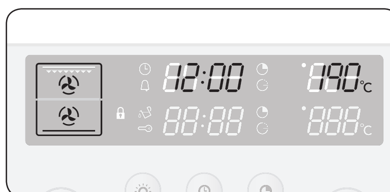
Traditionnel



Grand gril



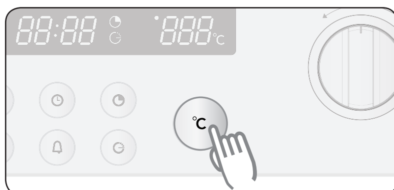
Petit gril

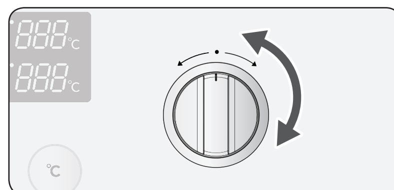


Chaleur par le bas + convection

Réglage de la température du four

En modes Unique, Supérieur et Inférieur





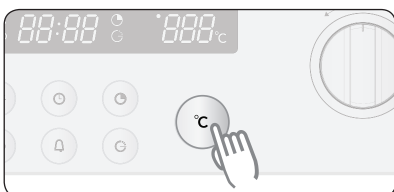
1 Appuyez sur **le bouton de température.**

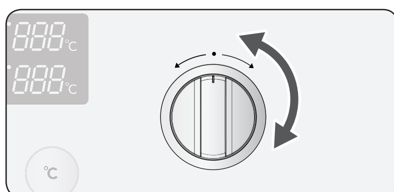
2 Tournez **le bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode Unique (grand et petit gril)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C – 250 °C
Mode Inférieur	40 °C – 250 °C

- La température peut être réglée pendant la cuisson.
- Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.
- Pendant la période de chauffe du four, un point apparait à gauche de la température programmée, ou bien le symbole "°C" clignote. Une fois que le four a atteint la température programmée, le point disparait, ou le symbole "°C" reste allumé

En mode Double





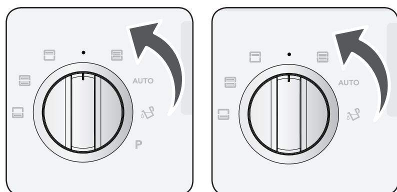
1 Appuyez sur **le bouton de température** (mode Supérieur).
Appuyez deux fois sur **le bouton de température** (mode Inférieur).

2 Tournez **le bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode Supérieur (grand gril)	40 °C~250 °C (20 °C~80 °C)
Mode Inférieur	200 °C-250 °C

- La température peut être réglée pendant la cuisson.

Mise hors tension du four

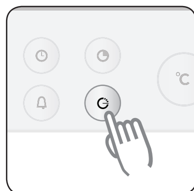


Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection de la cavité** en position « Off ».

Heure de fin de cuisson

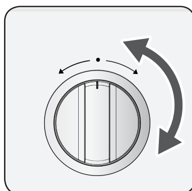
- Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



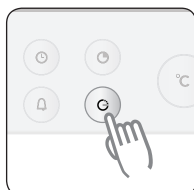


1 Appuyez sur **le bouton d'heure de fin de cuisson.** Exemple: l'horloge indique 12.00.





2 Tournez **le bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



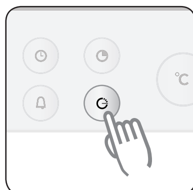


3 Appuyez sur **le bouton d'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur **le bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

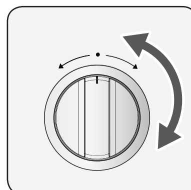
- Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l’aide du **bouton d’heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température.**



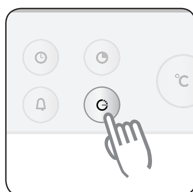






1 Appuyez deux fois sur **le bouton d’heure de fin de cuisson** (mode Inférieur). Exemple : l’horloge indique 12:00.

2 Tournez le bouton de commande de la durée / température pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.





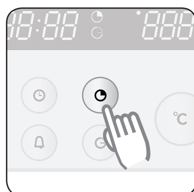
3 Appuyez sur l**e bouton d’heure de fin de cuisson.**
Le four se met en route en prenant en compte l’heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur **le bouton d’heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

- Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l’aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

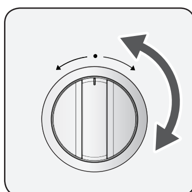
Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



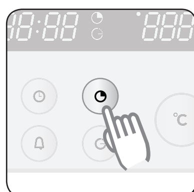






1 Appuyez sur **le bouton du temps de cuisson.**

2 Tournez l**e bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



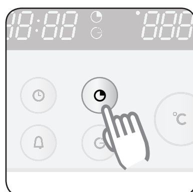


3 Appuyez sur **le bouton du temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur **le bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

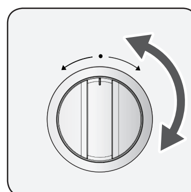
- Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température.**



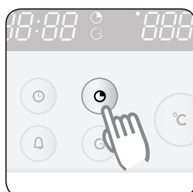






1 Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur).

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson souhaité.





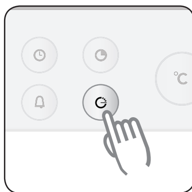
3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

- Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

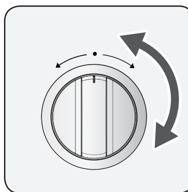
Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l’heure de fin de cuisson est réglée <u>après le temps de cuisson</u> (voir page 236), le temps de cuisson et l’heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.

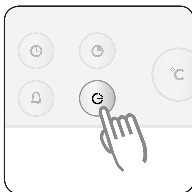


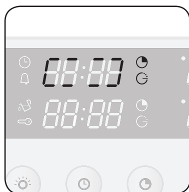





1 Appuyez sur le **bouton d’heure de fin de cuisson.**
Exemple: l’horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l’heure de fin de cuisson.
Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l’horloge affiche 8:30.



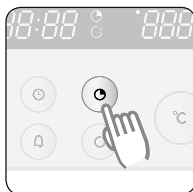


3 Appuyez sur le **bouton d’heure de fin de cuisson**. Le symbole ‘ ‘ s’affiche jusqu’a ce que la cuisson demarre a retardement.

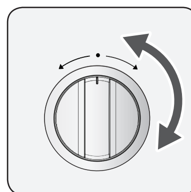
Heure de démarrage programmée

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



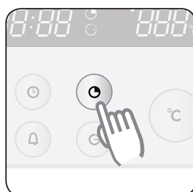


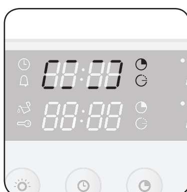




1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson.**
Exemple: l'horloge affiche 15:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 17:00.

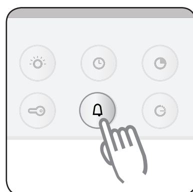
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson.
Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

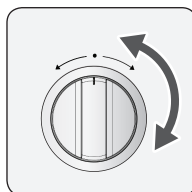
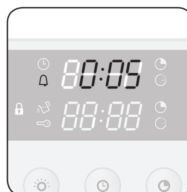




3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson.** Le symbole ' [ ] ' s'affiche jusqu'a ce que la cuisson demarre a retardement.

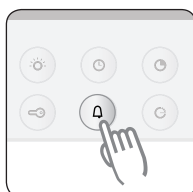
Minuterie



1 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** une fois. ‘ 🔔 ‘ clignote.

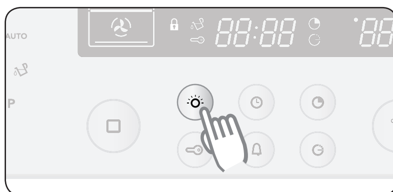
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.
Exemple: 5 minutes




3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

- Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Pour allumer et éteindre la lampe du four

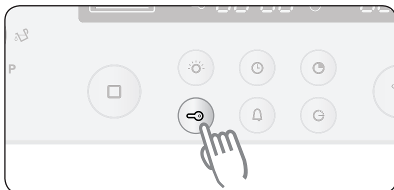


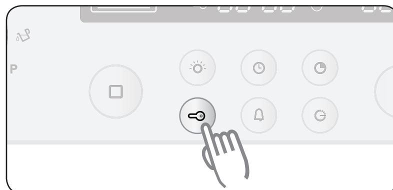
1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

1ère fois	Supérieur et inférieur
2ème fois	Supérieur
3ème fois	Inférieur
4ème fois	Désactivée

- La lampe s’allume et s’éteint dans l’ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.
- La lampe s’éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Sécurité enfants



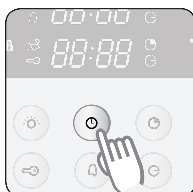


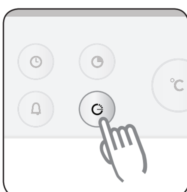
1 Positionnez le **bouton de fonction** sur "arrêt". Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. ⊸ apparaît dans le champ d'affichage.

2 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

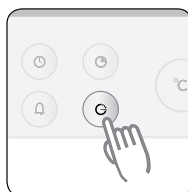
- Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de sélection de la cavité** et le **bouton de déverrouillage**, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

Arrêt du signal sonore





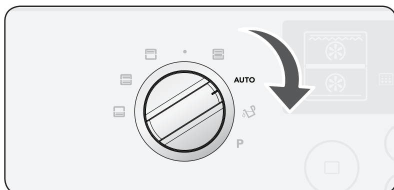




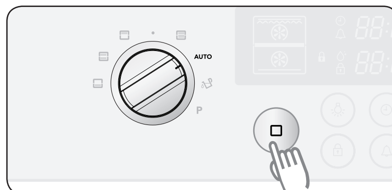
1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.

2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

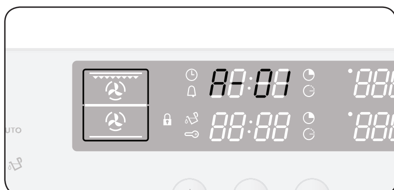
Mode de cuisson automatique



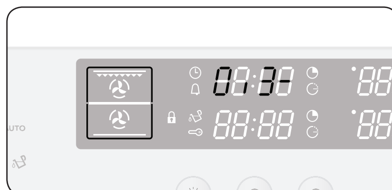
1 Sélectionnez le mode de cuisson automatique.



2 Sélectionnez la fonction de votre choix en appuyant sur le **bouton de fonction**.



3 Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**. Patientez 5 secondes avant de programmer le poids. Le four se mettra en marche automatiquement pour les plats dont le poids est programmé à l'avance.



4 Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.

- **Lorsque la sonnerie retentit, ouvrez la porte et tournez le plat.**

1. Traditionnel

La fonction Traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode traditionnel.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté, versez de l'huile	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté, versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons, versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Côtelettes surgelées et hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre (350 g à 1 kg), versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) Ajoutez huile, sel et poivre	3/2	Grille métallique/ lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiette de viande surgelée farcie aux champignons (500 g à 1 kg), versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

2. Chaleur par le haut + Convection

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillotte (1 à 1,5 kg) Faire mariner	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) utilisez un plat allant au four Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1,2 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

3. Convection

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3	Grille métallique + lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissant frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

4. Grand gril

La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poisson). Elle convient également aux tranches de pain.
Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses 5 à 10 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	5-8 retourner 5-8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	4-6 retourner 4-6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1-2 retourner 1-2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Steaks de bœuf (400 à 800 g)	4	Grille métallique + lèchefrite	240	8-10 retourner 5-7

5. Petit gril

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex. steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Placez les aliments au centre de l'accessoire. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/ fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

6. Chaleur par le bas + convection

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage). Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) Badigeonnez de jaune d'œuf et placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'œuf	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'œuf	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

7. Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure.

Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1: Cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
Superieure	**Pizza surgelée (300 - 400 g)**	4	Convection	200-220	Grille métallique	15-25
Inferieure	**Gâteau marbré (500 à 700 g)**	1	Convection	170 - 180	Plaque à pâtisserie	50-60

Remarque: placez les aliments dans le four froid

Suggestion 2: Cuisson avec différents modes

Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
Superieure	**Morceaux de poulet (400 - 600 g)**	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
Inferieure	**Gratin de pommes de terre (500 g à 1 kg)**	1	Convection	170-180	Grille métallique	30-40

Remarque: placez les aliments dans le four froid

8. Programmes automatiques pour les types DX6411F/DX6492F

Le tableau suivant présente 25 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Ils peuvent être utilisés dans la cavité unique de votre four. Ce tableau contient les quantités, les tranches de poids et les recommendations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Il est impératif de toujours enlever la cloison et de toujours placer le plat dans le four froid.

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plague
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Mettre la pizza surgelée au milieu de la grille métallique. Utilisez le niveau 1 pour les pizzas italiennes fines, et le niveau 2 pour les pizzas épaisses américaines.			
2	Frites au four surgelées	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Plaque de cuisson	2
	Éparpiller les frites surgelées au four sur la plaque de cuisson. Choisir le premier réglage pour les frites fines ou le deuxième réglage pour les frites épaisses.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Plaque de cuisson	2
	Mettre les croquettes surgelées sur la plaque de cuisson. Tournez les croquettes de pomme de terre après 2/3 du temps de préparation.			
4	Lasagnes “maison”	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Préparer des lasagnes fraîches ou utiliser des lasagnes pré-cuites et mettre dans un plat adapté. Mettre le plat au milieu du four.			
5	Bifteck	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique	4 3
	Mettre les biftecks marinés côte à côté sur la grille métallique. Les retourner au signal sonore. Premier réglage: fines tranches de boeuf / deuxième réglage: larges tranches de boeuf.			
6	Rôti de boeuf	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Versez un verre d'eau dans le grand lèchefrite. Retourner la viande au signal sonore. Une fois le temps de préparation écoulé, emballez la viande dans le papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.			
7	Rôti de porc	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre le rôti de porc mariné sur la grille. Retourner la viande au signal sonore.			
8	Côtelettes d’agneau	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Faire mariner les côtelettes d’agneau. Les mettre sur la grille et les retourner au signal sonore. Utilisez le niveau 1 pour les côtelettes fines, et le niveau 2 pour les côtelettes épaisses.			
9	Morceaux de poulet	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Badigeonner d’huile et assaisonner les morceaux de poulet. Disposer côte à côte les morceaux de poulet sur la grille.			

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plague
10	Poulet entier	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Assaisonner le poulet. Placez le poulet, poitrine vers le haut sur la grille à grillades.			
11	Magret de canard	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Préparer le magret de canard et le mettre côté peau en haut sur la grille. Premier réglage: un magret de canard. Deuxième réglage: deux magrets de canard épais.			
12	Escalopes de dinde	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	2 1
	Mettre les escalopes de dinde sur la grille et les retourner au signal sonore.			
13	Poisson à l'étouffée	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Laver, nettoyer et mettre le poisson entier dans un plat en verre oval, résistant à la chaleur. Ajouter 2-3 petites cuillères de jus de citron puis mettre le couvercle. Placez le couvercle sur le plat et posez-le sur la grille de four.			
14	Poisson grillé	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Mettre les poissons entiers sur la grille. Le premier réglage est pour deux poissons; le deuxième réglage est pour quatre poissons. Le programme est adapté pour toute espèce de poisson (truite, sandre, dorade).			
15	Steacks de saumon	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie	4 3
	Déposer les steacks de saumon sur la grille et les retourner au signal sonore.			
16	Pommes de terre au four	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Laver les pommes de terre et les couper en deux. Badigeonner d'huile d'olive, ajouter des épices et des herbes. Répartir également sur la plaque. Le premier réglage est pour des petites pommes de terre (100g chacune), le deuxième est pour des grosses pommes de terre (200g chacune).			
17	Légumes grillés	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Lèchefrite	4
	Disposer des rondelles de divers légumes (courgettes, poivrons, oignons, champignons, aubergines et tomates cerises) dans le lèchefrite. Assaisonner avec un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.			
18	Gratin de légumes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	2
	Préparer le gratin de légumes dans un plat rond, résistant à la chaleur. Mettre le plat au milieu de la grille.			

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plague
19	Gâteau marbré	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
20	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
21	Génoise	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte à muffin dans un moule pouvant contenir 12 muffins. Placez le moule sur la grille. Placez la grille au niveau 1 pour les muffins pesant 45 grammes, et au niveau 2 pour les muffins pesant 65 grammes.			
23	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain blanc de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
24	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain complet de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte (ou le levain) dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
25	Petits pains/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Utilisez le niveau 1 pour cuire 4 à 8 petits pains ou croissants. Utilisez le niveau 2 pour cuire 2 à 6 ciabattas ou baguettes. Utilisez du papier cuisson.			
26	Pizza ‘maison’	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez le niveau 1 pour les mini pizzas (7 à 9 pièces). Utilisez le niveau 2 pour une grande pizza ronde. Le poids indiqué comprend la garniture. En utilisant la résistance inférieure (qui insuffle de l'air chaud) pendant 5 minutes après la cuisson, la pâte sera plus croquante.			
27	Fermentation de pâte, Pâte à lever	1. 0.2 - 0.4 (la pâte à pizza) 2. 0.4 - 0.6 (la pâte à pizza) 3. 0.6 - 0-8 (la pâte à pizza)	Grille métallique	2
	Le premier réglage est recommandé pour faire gonfler la pâte à pizza. Le deuxième réglage pour la pâte à gâteau ou à pain. Mettre dans un plat large, rond et résistant à la chaleur et couvrir avec du film alimentaire. Position 3, 0,6 – 0,8 kg, pour la pâte au levain. Pétrir la pâte à la main, la mettre dans un moule et le couvrir d’un film alimentaire.			

9. Programmes automatiques pour les types DX6411B/DX6411K/H DX6492K/H

Le tableau suivant présente 16 menus pré-programmés pour cuire, rôtir et griller. Il contient les quantités, les tranches de poids et les recommendations appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour votre confort. Toujours placer le plat dans le four froid.

<table>
<tr><th>N°.</th><th>Menus</th><th>Poid/kg</th><th>Accessoire</th><th>Niveau plague</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>Pizza surgelée</td><td>1- 0.3 - 0.4
2- 0.4 - 0.5</td><td>Grille métallique</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mettre la pizza surgelée au milieu de la grille métallique. Utilisez le niveau 1 pour les pizzas italiennes fines, et le niveau 2 pour les pizzas épaisses américaines.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td>Frites au four surgelées</td><td>1- 0.3 - 0.5
2- 0.6 - 0.8</td><td>Plaque à pâtisserie</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Éparpiller les frites surgelées au four sur la plaque à pâtisserie. Choisir le premier réglage pour les frites fines ou le deuxième réglage pour les frites épaisses. Utilisez du papier cuisson. Tournez les frites après 2/3 du temps de préparation.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3</td><td>Croquettes surgelées</td><td>1- 0.3 - 0.6
2- 0.6 - 0.8</td><td>Plaque à pâtisserie</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mettre les croquettes surgelées sur la plaque de cuisson.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td>Lasagnes “maison”</td><td>1- 0.3 - 0.5
2- 0.8 - 1.0</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Préparer des lasagnes fraîches ou utiliser des lasagnes pré-cuites et mettre dans un plat adapté. Mettre le plat au milieu du four.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5</td><td>Bifteck</td><td>1. 0.3 - 0.6
2. 0.6 - 0.8</td><td>Grille métallique</td><td>4
3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mettre les biftecks marinés côte à côté sur la grille métallique.
Les retourner au signal sonore. Premier réglage: fines tranches de boeuf / deuxième réglage: larges tranches de boeuf.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6</td><td>Rôti de boeuf</td><td>1. 0.6 - 0.8
2. 0.9 - 1.1</td><td>Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie</td><td>2
1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mettre le rôti de boeuf mariné sur la grille. Versez un verre d'eau dans le grand lèchefrite. Retourner la viande au signal sonore. Une fois le temps de préparation écoulé, emballez la viande dans le papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7</td><td>Poulet entier</td><td>1. 0.8 - 1.0
2. 1.1 - 1.3</td><td>Lèchefrite avec grille métallique pour rôtisserie</td><td>2
1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Assaisonner le poulet. Le mettre sur la grille métallique. Placez le poulet, poitrine vers le haut sur la grille de four.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">8</td><td>Poisson à l’étouffée</td><td>1. 0.5 - 0.7
2. 0.8 - 1.0</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Laver, nettoyer et mettre le poisson entier dans un plat en verre oval, résistant à la chaleur. Ajouter 2-3 petites cuillères de jus de citron puis mettre le couvercle. Placez le couvercle sur le plat et posez-le sur la grille de four.</td></tr>
</table>

N°.	Menus	Poid/kg	Accessoire	Niveau plague
9	Tarte aux pommes	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Cuire la tarte aux pommes dans un moule démontable de 24 cm de diamètre.			
10	Génoise	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Mettre la pâte dans un moule à gâteau beurré.			
11	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte à muffin dans un moule pouvant contenir 12 muffins. Placez le moule sur la grille. Placez la grille au niveau 1 pour les muffins pesant 45 grammes, et au niveau 2 pour les muffins pesant 65 grammes.			
12	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain blanc de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
13	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est conçu pour les mix pour pain complet de 500 grammes. Suivez les instructions sur le paquet. Faites cuire la pâte (ou le levain) dans un moule. Vous pouvez couper légèrement la partie supérieure dans le sens de la longueur avec un couteau et badigeonner d'eau.			
14	Petits pains/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Utilisez le niveau 1 pour cuire 4 à 8 petits pains ou croissants. Utilisez le niveau 2 pour cuire 2 à 6 ciabattas ou baguettes. Utilisez du papier cuisson.			
15	Pizza ‘maison’	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez le niveau 1 pour les mini pizzas (7 à 9 pièces). Utilisez le niveau 2 pour une grande pizza ronde. Le poids indiqué comprend la garniture. En utilisant la résistance inférieure (qui insuffle de l'air chaud) pendant 5 minutes après la cuisson, la pâte sera plus croquante.			
16	Fermentation de pâte, Pâte à lever	1. 0.2 - 0.4 (la pâte à pizza) 2. 0.4 - 0.6 (la pâte à pizza) 3. 0.6 - 0-8 (la pâte à pizza)	Grille métallique	2
	Le premier réglage est recommandé pour faire gonfler la pâte à pizza. Le deuxième réglage pour la pâte à gâteau ou à pain. Mettre dans un plat large, rond et résistant à la chaleur et couvrir avec du film alimentaire. Position 3, 0,6 – 0,8 kg, pour la pâte au levain. Pétrir la pâte à la main, la mettre dans un moule et le couvrir d’un film alimentaire.			

Auto-nettoyage (Fonction pyrolyse) (pour le type DX6411K/H DX6492K/H)

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four. Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse présents dans le four de manière à pouvoir les essuyer une fois le four refroidi.

Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte (🔒)	Lorsque la température du four atteint 300°C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend à 260°C, la porte se déverrouille automatiquement.

AVERTISSEMENT

- Le four devient très chaud pendant cette opération.
- Tenir les enfants à distance du four.

ATTENTION

Toutes les pièces accessoires doivent être retirées du four avant de procéder à l'auto-nettoyage (voir page 54).

Retirez au préalable les dépôts de graisses les plus importants manuellement.
Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande étant inflammables, un feu pourrait se déclencher dans le four pendant l'auto-nettoyage.



1 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode d'auto-nettoyage.

2 Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur le niveau 1,2 ou 3 en fonction du niveau de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four se lance automatiquement dans le niveau sélectionné.

Niveau	Autonomie
P1 (Bas)	Envrion 120 minutes
P2 (Moyen)	Envrion 150 minutes
P3 (Elevé)	Envrion 180 minutes

3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

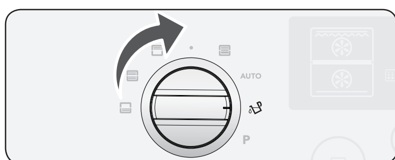
Nettoyage vapeur

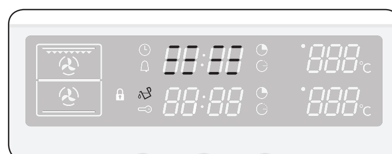
1 Retirez tous les accessoires du four. **(voir page 54).**

2 Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four vide. Utilisez de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

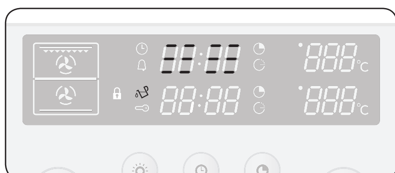
3 Fermez la porte du four.

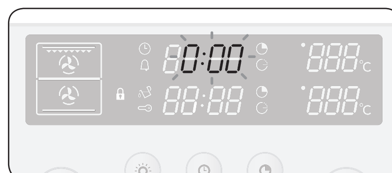
ATTENTION Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.





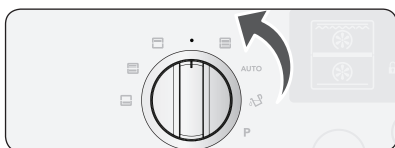
4 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode de nettoyage vapeur.



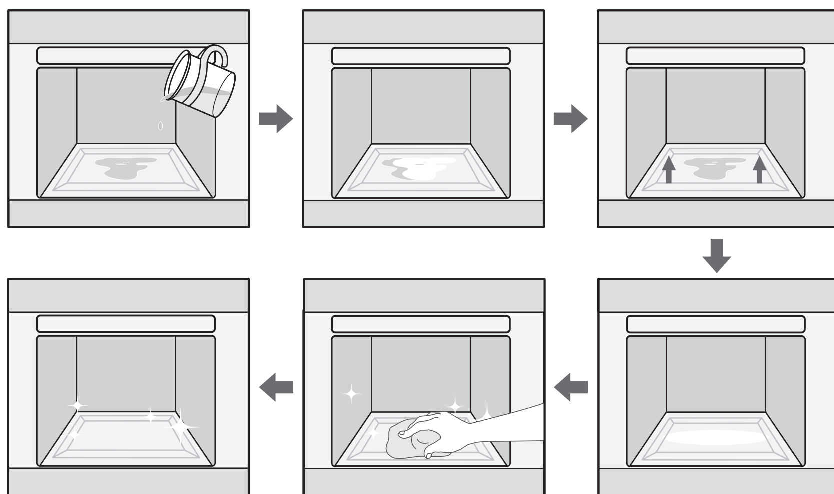


5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et la lampe correspondante reste allumée.

6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



7 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.



Indications pour la fonction Aqua Clean:

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur: l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex.: toute une nuit).
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (angle de 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

AVERTISSEMENT:

- **Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.**
- **N’utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.**

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte d’environ 30°.
2. Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** en mode Unique.
3. Appuyez sur le **bouton de validation**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50°C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

Intérieur du four

- Utilisez un chiffon propre et du produit nettoyant dilué dans de l'eau pour nettoyer votre four.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four afin d'enlever les tâches résistantes.
- Nettoyez les parois du four avec un produit nettoyant dilué dans de l'eau, et une brosse en nylon.
- Lors du nettoyage n'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, de brosses dures, d'éponges ou de chiffons à récurer, de laine d'acier ou de couteau.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l’eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l’aide d’un morceau de papier essuie-tout ou d’un torchon sec.
- N’utilisez jamais d’éponges à récurer ou de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N’utilisez pas de laine de verre, d’éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l’aide d’un chiffon doux ou d’un tissu en microfibre imbibé d’un lave-vitre non aggressif.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l’aide d’un torchon. Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l’eau chaude savonneuse.

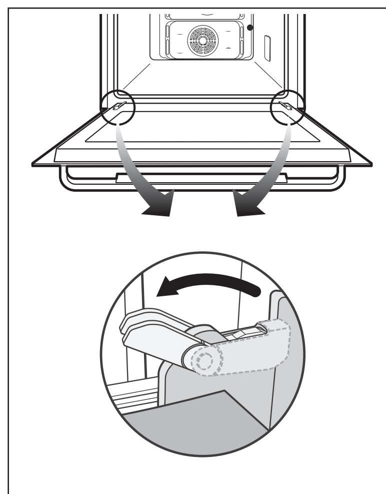
Nettoyage de la porte du four

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

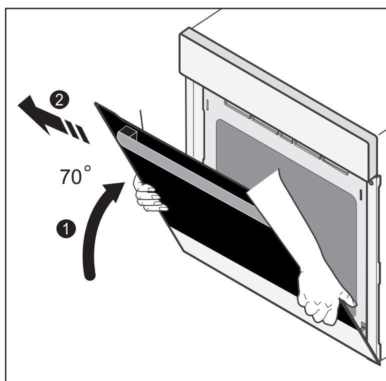
Retrait de la porte

Attention: La porte du four est lourde.

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



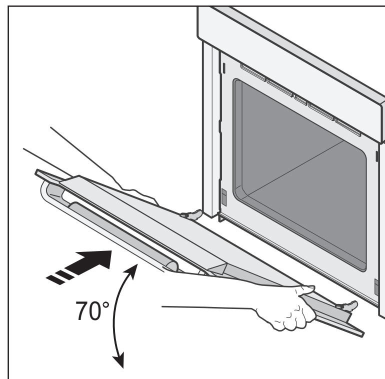
2. Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.



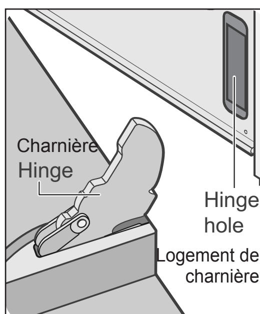
Fixation de la porte

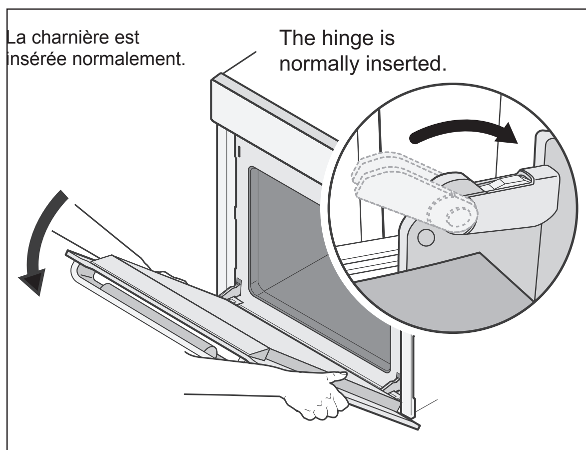
1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.

.



2. Faites tourner la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.





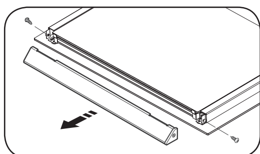
Vitre de la porte du four (seulement pour DX6411B/ DX6411F/DX6492F)La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT

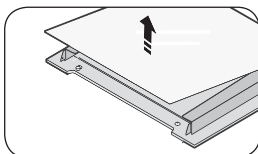
- **Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.**
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces pourrait provoquer des blessures.

Démontage de la porte

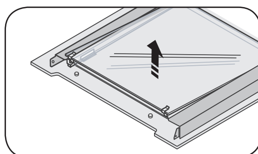
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu comme suit:



1 Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2 Otez le support de porte et retirez la vitre intérieure de la porte.



3 Soulevez légèrement la vitre du milieu et ôtez les joints de la vitre que vous venez de retirer. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

- *Lors du montage de la vitre intérieure, la partie imprimée doit être placée vers le bas.*

Vitre de la porte du four (seulement pour DX6411K/H DX6492K/H)

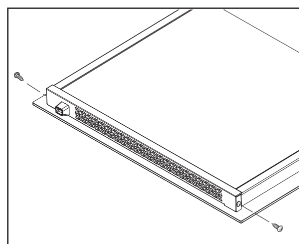
La vitre du four est composée de 4 couches de verre. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu.

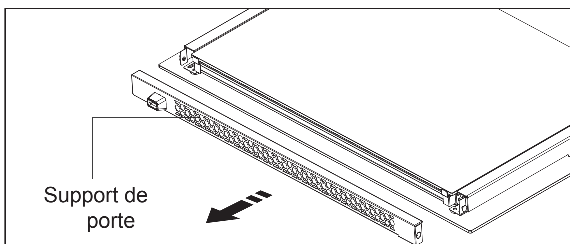
AVERTISSEMENT

- **Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.**
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces pourrait provoquer des blessures.

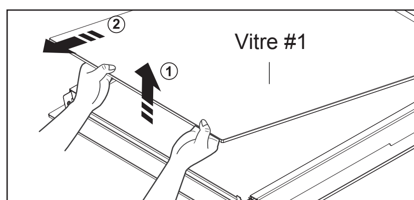
Démontage de la porte

1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez le support de porte.

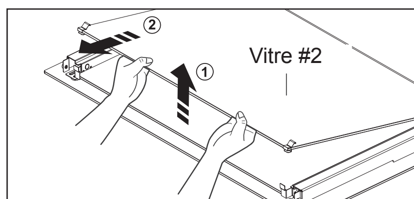




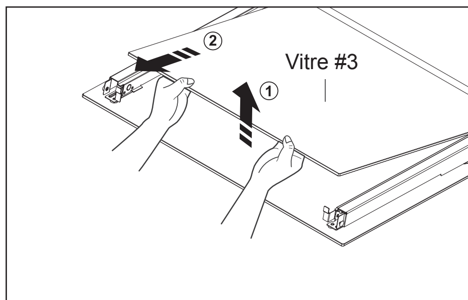
3. Retirez la vitre intérieure (#1) de la porte.

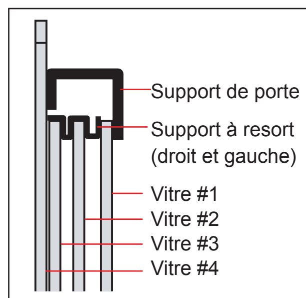


4. Retirez la vitre intérieure (#2) et les supports à ressort de la porte.



5. Retirez la vitre (#3) de la porte.





- Nettoyez les vitres avec de l’eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l’aide d’un chiffon doux et propre.

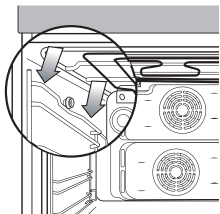
Montage de la porte

Répétez les étapes 1 à 5 dans le sens inverse.

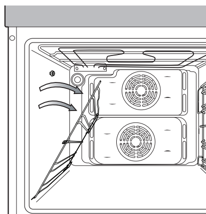
Rails télescopiques

Vous pouvez retirer les deux rails afin de nettoyer l'intérieur du four plus facilement.

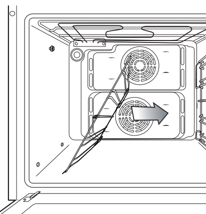
Retirer les rails télescopiques



1 Retirez le rail de l'anneau d'arrêt, et poussez-le vers le centre de la partie supérieure du four.



2 Penchez le rail à environ 45°.

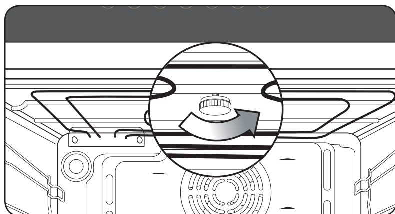


3 Tirez la partie inférieure du rail, ôtez-le des trous et retirez-le.

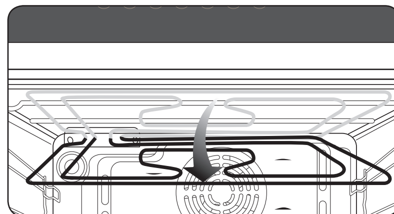
Monter les rails télescopiques

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

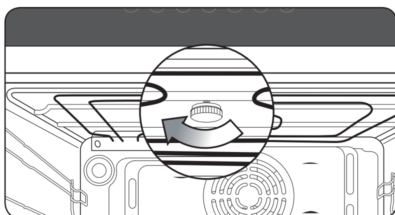
Nettoyage de la résistance (seulement pour DX6411B/ DX6411F/DX6492F)



1 Tournez l'écrou moleté rond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez la résistance.



La résistance se défait à l'avant.



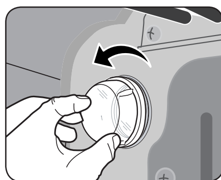
2 Après le nettoyage replacez la résistance en haut du four et vissez de nouveau l'écrou moleté.

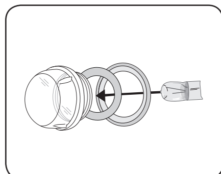
Remplacement de la lampe

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution!

Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes :
- Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente ATAG.
- Éteignez le four .
- Débranchez la prise du four ou éteignez la sécurité dans le placard à compteurs.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

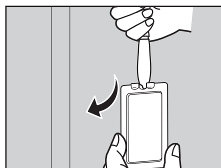
Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre





1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25~40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
4. Placez de nouveau le couvercle de protection comme indiqué à l'étape 1. Tournez le couvercle de protection vers la droite pour le fixer.

Remplacement de l'ampoule latérale et nettoyage du cache en verre





1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin d'extraire le cache.
2. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25~40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.

   Astuce
   - Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.
3. Placez de nouveau le couvercle de protection comme indiqué à l'étape 1.

PANNES

Il est possible qu'un problème survienne lors de l'utilisation du four. Souvent il s'agit d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même. Consultez les indications ci-dessous pour trouver une solution. Si vous n'y parvenez pas, téléphonez alors au Service Client Atag.

Que faire si le four ne chauffe pas?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée (voir page 16).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été appliqués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température?

Le problème peut être lié aux branchements électriques internes. Contactez le service après-vente de ATAG.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente de ATAG.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir page 16).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 56).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable?

Après l'utilisation du four, le ventilateur continue de fonctionner pendant 25 minutes, ou bien jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. Téléphonez au Service Client Atag dans le cas où le ventilateur continue de fonctionner une fois que le four est refroidi.

Codes d’erreur	Fonctions générales
E-27 E-26 E-28 E-2C	**Erreur Capteur Temp**
S-01	**Dispositif D’arret De Securite** Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. *Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l’utiliser à nouveau.*
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.
-dE-	**SEPARATION MANQUANTE** La plaque séparatrice n’est pas utilisée correctement. **(voir page 10).** *Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Single (Unique).*

Contactez le Service Client Atag lorsqu'un des messages d'erreur susmentionnés apparaît.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	DX6411B/DX6411F/DX6492F	DX6411K/H DX6492K/H
Alimentation	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	max. 3650 W	max. 3650 W
Dimensions (L x H x P) Extérieures Dimensions intérieures du four	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capacité utilisable)	65 L	65 L
Poids Net Transport	 Env. 39/40/40 kg Env. 44.5/45.5/45.5 kg	 Env. 47 kg Env. 53.5 kg

Mise au rebut de l’appareil et de l’emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l’issue de son cycle de service. Demandez à vos autorités locales plus d’informations sur la façon de le faire.

L’emballage de l’appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole de la poubelle barrée d’une croix pour vous rappeler de jeter séparément les appareils électroménagers. Ce symbole indique qu’au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d’éviter les retombées négatives pour l’environnement et la santé dérivant d’une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu’aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

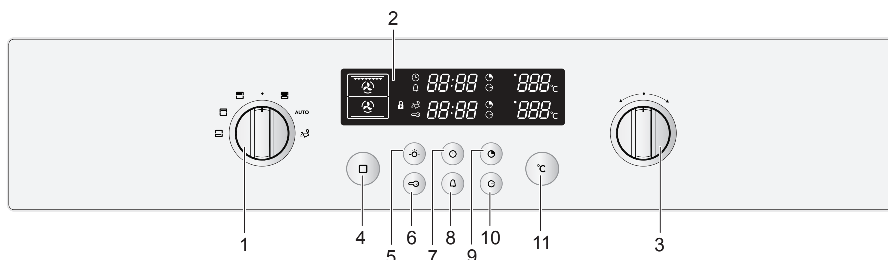
REMARQUE

REMARQUE

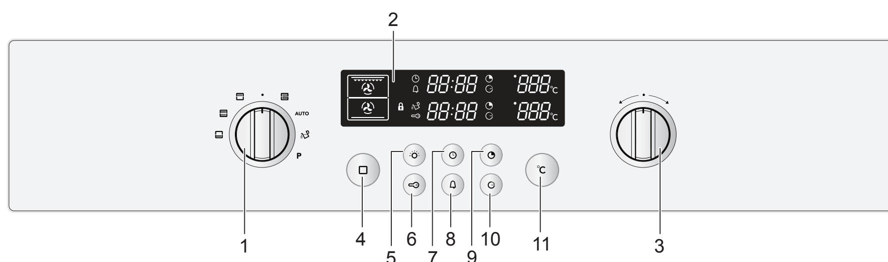
Inhalt

Inhalt

DX6411B/DX6411F/DX6492F



DX6411K/H DX6492K/H

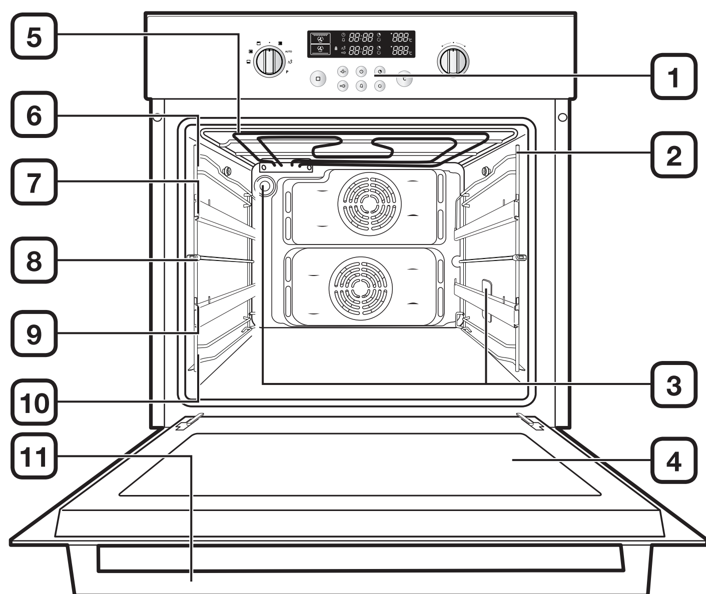


1. GARRAUM-WÄHLER
2. DISPLAY
3. FUNKTIONSWÄHLER
(ZEIT/TEMPERATUR/BETRIEBSART)
4. BETRIEBSART-TASTE
5. BELEUCHTUNGSTASTE
6. KINDERSICHERUNGSTASTE
7. UHRZEITTASTE
8. TIMER-TASTE
9. GARZEIT-TASTE
10. TASTE FÜR GARZEITENDE
11. TEMPERATURTASTE

Spezialfunktionen

Der Backofen verfügt über folgende Spezialfunktionen:

- Garraum-Modus: Mithilfe des Garraum-Teilers können Sie den Garraum in zwei voneinander getrennte Garraumbereiche (oberen und unteren Garraum) aufteilen. Diese Bereiche können unabhängig voneinander eingestellt und verwendet werden - eine besonders komfortable Funktion, die zudem noch Energie spart.
- Dampfreinigung: Bei der Dampfreinigung des Backofens wird Wasserdampf genutzt, um Fett- und Garrückstände zu entfernen und die Innenwände des Backofens auf sichere und einfache Weise zu reinigen.

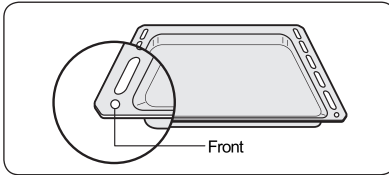


1. Bedienfeld
2. Seitenführungsgitter
3. Backofenbeleuchtung
4. Gerätetür aus Glas
5. Oberes Heizelement
6. Einschubhöhe 5
7. Einschubhöhe 4
8. Einschubhöhe 3
9. Einschubhöhe 2
10. Einschubhöhe 1
11. Griff der Gerätetür

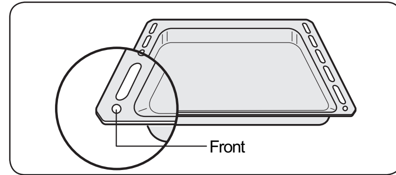
Achtung

- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Verwenden Sie Niveau 1, 2 oder 3 für die Zubereitung von Speisen, die viel Flüssigkeit enthalten!
- Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:

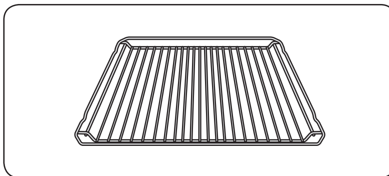


1 Backblech
Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



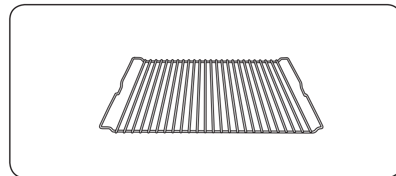
2 Fettpfanne

Fettpfanne zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.

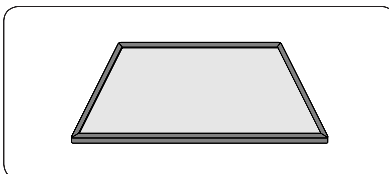


3 Ofenrost

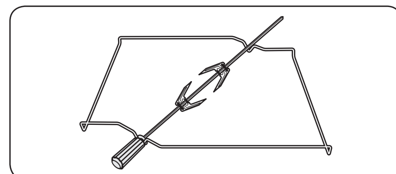
Kuchen- und Backformen können Sie auf den Ofenrost stellen. Sie können den Rost auch verwenden, um die Bratschüssel oder die Grillplatte darauf zu stellen.



4 Grilleinsatz
Schieben Sie zum Grillen den Grillrost immer zusammen mit der tiefen Bratschüssel in den Ofen.



5 Garraum-Teiler für die Verwendung der Garraum-Modi “Oberer Garraum”, “Unterer Garraum” und “Doppel-Garraum”. Schieben Sie den Garraum-Teiler auf Einschubhöhe 3 in den Backofen ein. An der Rückwand des Garraums befindet sich ein Kontakt.

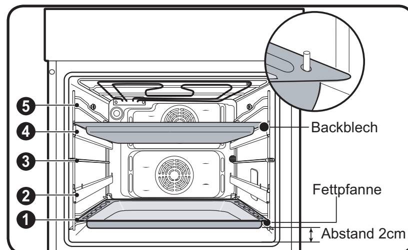


6 Das Grillspieß-Zubehör (Optionel) besteht aus einem Spieß, zwei Spießgabeln, einem abnehmbaren Griff und einer Halterung, die auf Einschubhöhe 3 eingesetzt wird. Zum Grillen am Spieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand im Garraum des Backofens. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein, wenn Sie den Spieß verwenden.

ACHTUNG

- **Entfernen Sie alles Zubehör, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zum Reinigen des Ofens verwenden.**
- Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech benutzen, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von den garenden Gerichten heruntertropfen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Seitenführungsgitter eingesetzt ist. Wenn diese Teile auf der Bodenfläche des Backofens aufliegen, kann die Keramik-Email-Oberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 müssen mindestens 2 cm von der Bodenfläche des Backofens entfernt sein.
- Vorsicht beim Herausnehmen von fertigen Gerichten aus dem Backofen. Der Ofen und das Zubehör können heiß sein.

Beispiel



Einschubhöhe 4: Backblech

Einschubhöhe 1: Fettpfanne

Grillspieß (Optionel)

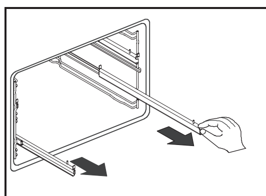
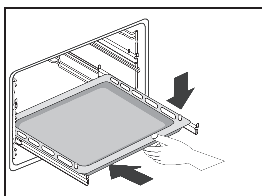
- Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Backofens, wenn das zu grillende Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll.
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung so auf der mittleren Einschubhöhe, dass das “V”-förmige Teil vorn liegt.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn Sie den Handgriff an das stumpfe Spießende anschrauben.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig ein, bis die Spitze des Spießes in der Öffnung für den Drehmechanismus an der Rückwand des Backofens sitzt. Das stumpfe Ende des Spießes liegt in der “V”-förmigen Einbuchtung der Halterung. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese weisen zur Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

Teleskopschienen (nur für DX6411F/DX6492F)

Die Teleskopschienen und das Ofenzubehör werden sehr heiß! Schützen Sie Ihre Hände daher immer mit Küchenhandschuhen oder Topflappen.

Die Teleskopschienen befinden sich im Ofen an beiden Seiten auf drei Ebenen.

- Ziehen Sie zuerst die Schienen auf der gewünschten Ebene aus dem Ofen.
- Setzen Sie dann den Rost oder die Back- oder Bratschüssel auf die Schiene. Achten Sie auf die runden Öffnungen in der Backplatte (siehe Abbildung). Beim Einsetzen des Rosts müssen Sie den Rost fest zwischen die Schienen eindrücken. Schieben Sie die Schienen zurück in den Ofen.
  Nachdem Sie die Schienen vollständig in den Ofen zurückgeschoben haben, schließen Sie die Ofentür.

Garraum-Teiler, Ofenrost, Backblech und Fettpfanne

Garraum-Teiler einsetzen

Schieben Sie den Garraum-Teiler auf Einschubhöhe 3 in den Backofen.

Ofenrost einsetzen

Schieben Sie den Ofenrost auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Backblech oder Fettpfanne einsetzen

Schieben Sie das Backblech und/oder die Fettpfanne auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen	
Unter 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 uur Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 uur Stunden

- Die Elektrik dieses Backofens verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn der Backofen übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlgebläse

Während des Backens und Bratens bläst der Ventilator warme Luft durch die Ventilationsöffnungen an der Vorderseite nach außen. Nach dem Ausschalten des Ofens dreht sich der Ventilator weiter, um die Küchenmöbel zu schützen. Der Ventilator hält automatisch an, sobald der Ofen auf 60 °C abgekühlt ist, oder nach 25 Minuten.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen ATAG-Einbau-Backofen entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und bewahren Sie die Anleitung für die spätere Nutzung auf.

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem konzessionierten Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Elektrische Sicherheit

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Wenn eine Störung auftritt oder das Gerät beschädigt ist, lassen Sie es erst sachkundig reparieren, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von einem konzessioniertem Fachmann vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte über Ihren Fachhändler mit dem Atag-Kundendienst in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem autorisierten Service-Partner erhältlich ist.
- **S**orgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht in Kontakt mit Teilen des Ofens kommen kann, die heiß werden können.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen im Sicherungskasten müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Der Backofen wird über einen dafür vorgesehenen Stromkreisunterbrecher oder eine Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Gerätetür.

- Trennen Sie das Gerät vor Reparaturen oder beim Reinigen von der Stromversorgung.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

WARNUNG

- Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

Sicherheit beim Betrieb

- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen im privaten Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür während des Garens! Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser verdampfte Alkohol kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.

- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefkühl-Lebensmittel wie Pizza werden auf dem Ofenrost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformt werden.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies kann zu Schäden an der Keramik-Email-Oberfläche führen.
- Die Gerätetür muss während des Betriebs geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Dies blockiert die Wärmeverteilung, so dass es zu Schäden an den Keramik-Email-Oberflächen und schlechten Garergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Keramik-Email-Oberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backformen usw. auf die offene Gerätetür.
- Kleinere Mengen verlangen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten angewandt werden, können sie verbrennen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie eine Lampe austauschen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens sehr heiß.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

ACHTUNG

- Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.
- Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, und entfernen Sie das Netzkabel.
- Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

Sicherheitshinweise für den Installateur

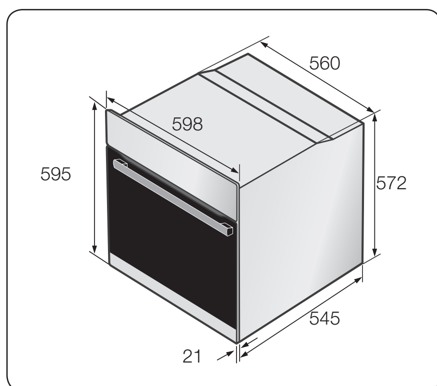
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

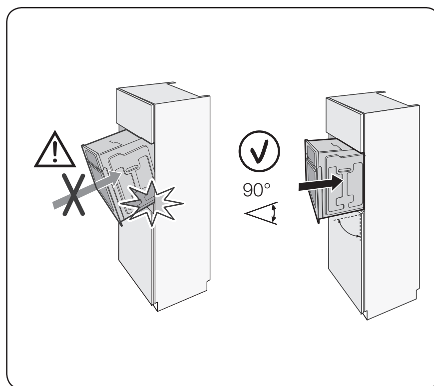
- Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, kontrollieren Sie, ob der Anschluss von der Stromversorgung getrennt ist. Wenn nötig, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
- Der Küchenschrank, in den der Ofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

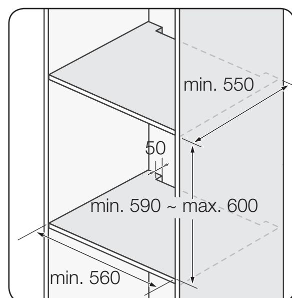
Einbau

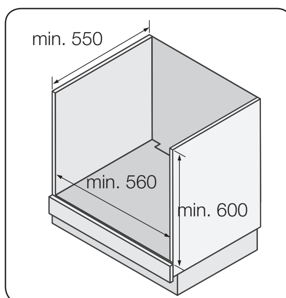
Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

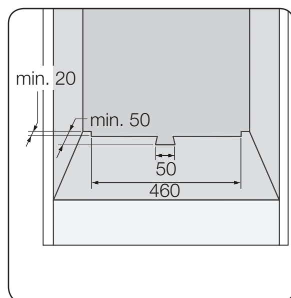
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.







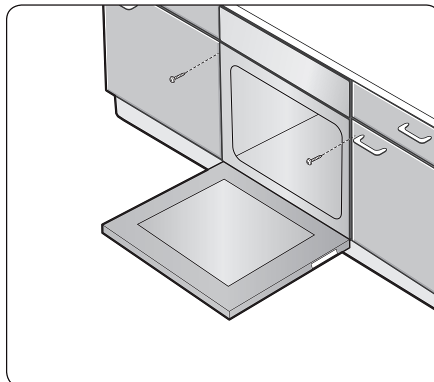




Oberschrank

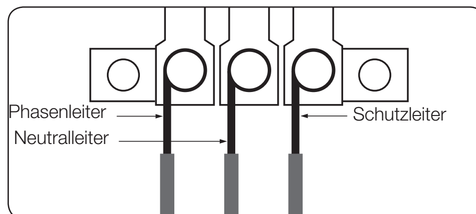
Unterschrank

- Sichern Sie den Backofen auf beiden Seiten mit Schrauben.
- Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.



Anschluss an das Netz

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben auf dem Anschluss-Schild an der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss versorgungsseitig ein Multipoltrennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

ACHTUNG

Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Backofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Backofens von unten (mit Hilfe eines Flachkopf-Schraubendrehers), und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Leitungen mit den entsprechenden Anschlussklemmen verbinden.

Der Backofen wird über die (⏚)-Klemme geerdet.

Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.

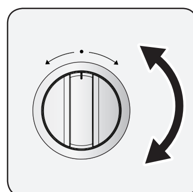
Atag übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet die Anzeige auf dem Bedienfeld kurz auf. Nach 3 Sekunden beginnen ein Uhrsymbol und die Zeit 12:00 Uhr im Display zu blinken.



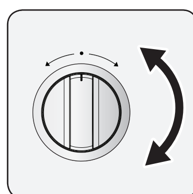

1 Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen “🕒” und “12: “ beginnen zu blinken.




2 Beispiel: 1:30 instellen.
Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) um die Stunden einzustellen.




3 Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen “🕒” und “ :00” beginnen zu blinken.




4 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Minuten einzustellen. “🕒” beginnt zu blinken.




5 Drücken Sie die **Uhrzeittaste**, um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. “🕒” wird nicht mehr angezeigt, und “30” hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Der Backofen ist nun betriebsbereit.

Erstreinigung

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Oberfläche des Backofens könnte dadurch beschädigt werden. Bei Geräten mit Emailfront verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

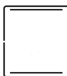
So reinigen Sie den Backofen

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung geht an.
2. Reinigen Sie die Seitenführungsgitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Überprüfen Sie, ob die Uhr korrekt eingestellt ist. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, und betreiben Sie den Backofen im Heißluftbetrieb 1 Stunde lang bei 200° C, ehe Sie ihn verwenden. Dabei entsteht ein unverwechselbarer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche während dieser Zeit gut belüftet ist.

Betriebsart

Nachfolgend sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen des Geräts aufgelistet. Weitere Informationen und Hinweise zu den Betriebsarten, ihrer Verwendung und der Zubereitung von Speisen finden Sie auf den folgenden Seiten bei den Erläuterungen der einzelnen Betriebsarten sowie in den Zubereitungshinweisen.



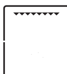
Ober- und Unterhitze
Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



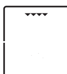
Oberhitze und Heißluft
Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Sie ist besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Braten und Fleischgerichten. Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt.



Heißluft
Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt.
Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf zwei Ebenen backen.



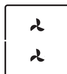
Flächengrill groß
Die Speisen werden von den Heizelementen oben erhitzt. Wählen Sie diese Einstellung beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast.



Flächengrill klein
Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets.
Da nur das kleinere, mittige Heizelement in Betrieb ist, empfehlen wir die Speisen in die Mitte des Ofenrostes zu legen.

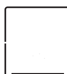


Unterhitze und Heißluft
Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme der Heizelemente unten und an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.



Auftauen Während des Auftauens ist der Ventilator mit einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie die Speisen während des Auftauens um.

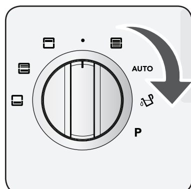
Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Garzeit (Min.)	Anmerkung
Hähnchen (1000 - 1400 g)	2 1	Grillrost + Fettpfanne	100~140	Die Speisen während des Auftauens umwenden
Fisch (300 - 1000 g)	2 1	Grillrost + Fettpfanne	50~80	
Fleisch (500 - 1000 g)	2	Grillrost	50~100	
Tiefgefrorenes	2	Grillrost		

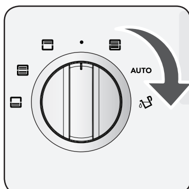


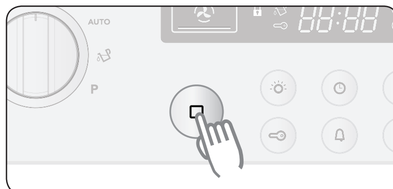
Unterhitze
Diese Ofenfunktion dient eigens zum Aufbacken einer Pizza oder eines Apfelkuchens. Verwenden Sie die Funktion am Ende der Backzeit.

Garraum-Modus einstellen

Um den Modus “Oberer Garraum”, “Unterer Garraum” oder “Doppel-Garraum” zu verwenden, schieben Sie den Garraum-Teiler ein, während sich der **Garraum-Wähler** in der Position „Off“ (Aus) befindet. Für den Modus “Großer Garraum” nehmen Sie den Garraum-Teiler aus dem Backofen, während sich der **Garraum-Wähler** in der Position “**Off**” (Aus) befindet.

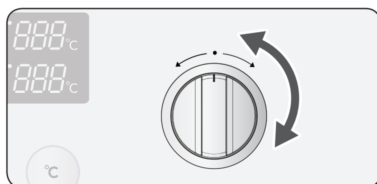






1 Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den gewünschten Garraum-Modus aus.

2 Drücken Sie die **Betriebsart-Taste**.

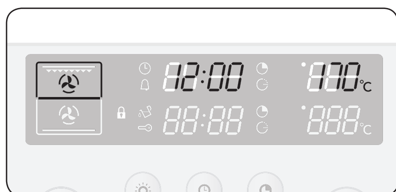


3 Drehen Sie den **Funktionswähler**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen. Wenn 3 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet der Backofen automatisch mit dem gewählten Garraum-Modus und der gewählten Betriebsart.

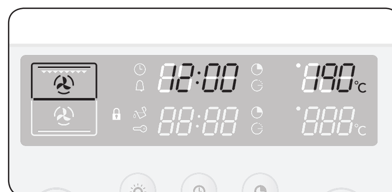
Garraum-Modus	Markierung	Betriebsart	Garraum-Teiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Aus	●			
Oberer Garraum		1. Heißluft 2. Oberhitze mit Heißluft 3. Großer Grill	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Doppel-Garraum		Betriebsarten für den oberen und unteren Garraum	Ja	Sie können zwei Gerichte mit unterschiedlicher Temperatur gleichzeitig garen.
Unterer Garraum		**1.** Heißluft **2.** Unterhitze + Heißluft	Ja	Dieser Modus spart Energie und Zeit, wenn Sie nur ein Gericht bzw. kleinere Mengen zubereiten.
Großer Garraum		**1.** Heißluft **2.** Oberhitze + Heißluft **3.** Ober- und Unterhitze **4.** Großer Grill **5.** Kleiner Grill **6.** Unterhitze + Heißluft	Nein	
Automodus	**AUTO**			
Dampfreinigung			Nein	
Autoreinigen (DX6411K/H DX6492K/H)	**P**	1. P1 2. P2 3. P3	Nein	Entfernen Sie alles Zubehör und die Teleskopschienen.

Modus “Oberer Garraum”

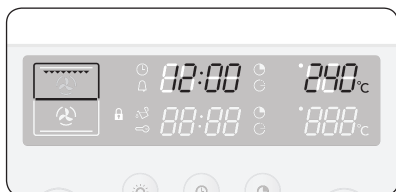
Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben sein.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft

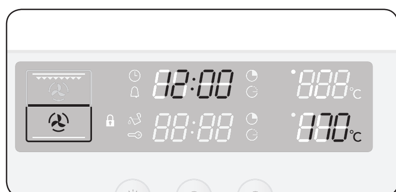


Großer Grill

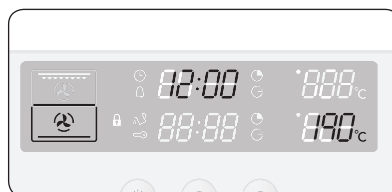
Die unterste Sektion kann gleichzeitig mit der obersten Sektion verwendet werden (siehe Doppelofen). **Speisen, die viel Flüssigkeit enthalten, können bei der Zubereitung im oberen Ofen Kondensbildung am Ofenfenster verursachen. Verwenden Sie zum Zubereiten von Speisen mit viel Flüssigkeit den Doppelbackofen.**

Modus “Unterer Garraum”

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben sein.



Heißluft



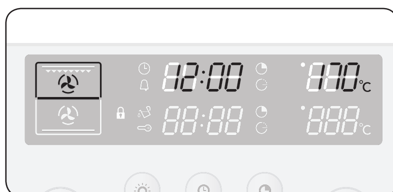
Oberhitze + Heißluft

Die unterste Sektion kann gleichzeitig mit der obersten Sektion verwendet werden (siehe Doppelofen).

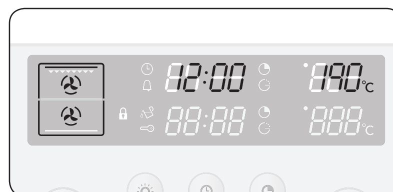
Modus "Doppel-Garraum"

Bei diesem Modus werden sowohl der obere als auch der untere Garraum gleichzeitig für unterschiedliche Gerichte verwendet. Sie können einstellen, welcher Garraumbereich zuerst aktiviert werden soll. Wenn im Modus "Doppel-Garraum" ein Gericht fertig ist, und Sie möchten die Garzeit oder die Gartemperatur im anderen Garraumbereich ändern, wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Garraum (oberen oder unteren) aus, in dem weiter gegart werden soll. Der Garraum-Teiler sollte eingeschoben werden.

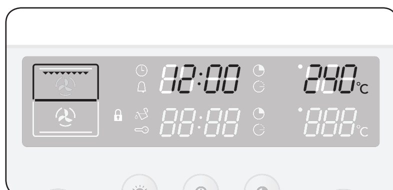
Wahl 1 Der obere Garraum nimmt zuerst den Betrieb auf. Wenn die Betriebsart-Taste gedrückt wird oder seit Einstellen des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, dann wechselt der Backofen zur Einstellung des unteren Garraums.



Heißluft

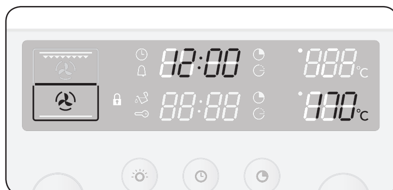


Oberhitze + Heißluft

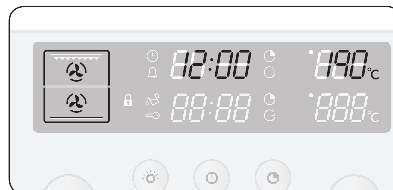


Großer Grill

Wahl 2 Wenn der Betrieb des oberen Garraums beginnt, wenn die Betriebsart-Taste gedrückt wird oder wenn seit Einstellen des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, wechselt der Backofen zur Einstellung des unteren Garraums. Oberer und unterer Garraum sind gleichzeitig in Betrieb.

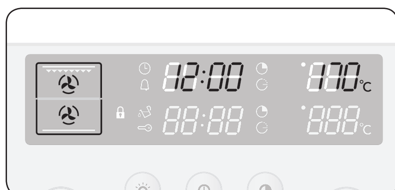


Heißluft

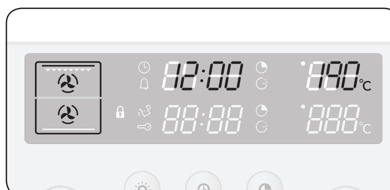


Unterhitze + Heißluft

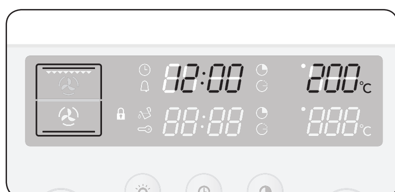
Modus “Großer Garraum”



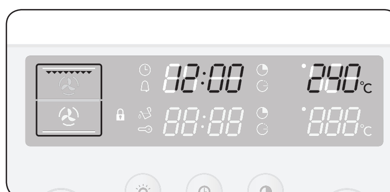
Heißluft



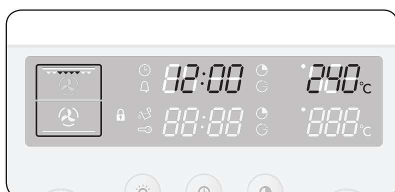
Oberhitze + Heißluft



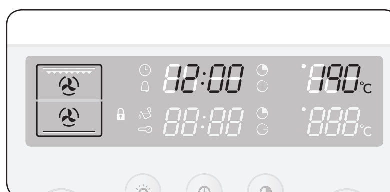
Ober- und Unterhitze



Großer Grill



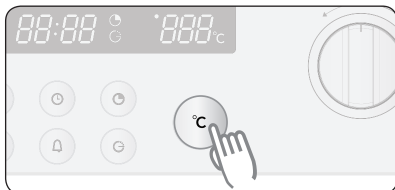
Grill



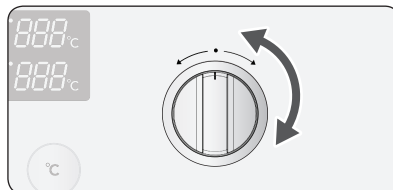
Unterhitze + Heißluft

Backofentemperatur einstellen

In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"



1 Drücken Sie die **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur).

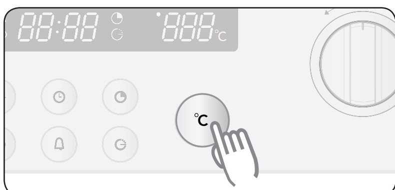


2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

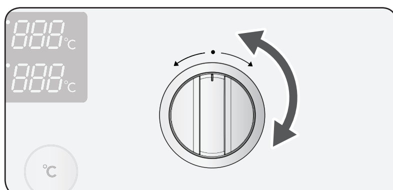
Großer Garraum (Großer & kleiner Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Oberer Garraum	40 °C – 250 °C
Unterer Garraum	40 °C – 250 °C

- Sie können die Temperatur während des Garens verändern.
- In den verschiedenen Betriebsarten werden die oberen und unteren Heizelemente ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- Während der Anwärmzeit des Ofens erscheint links neben der eingestellten Temperatur ein Punkt oder es blinkt "°C". Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet der Punkt oder "°C" leuchtet weiter.

Modus "Doppel-Garraum"



1 Drücken Sie die **Temperaturtaste** (für die Einstellung des oberen Garraums). Drücken Sie die **Temperaturtaste** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).

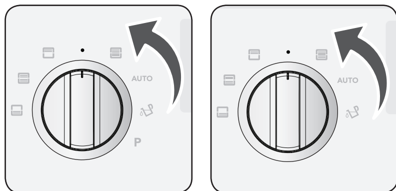


2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

Oberer Garraum (Großer Grill)	40 °C~250 °C (Raum 20 °C~80 °C) 200 °C-250 °C

- Sie können die Temperatur während des Garens verändern.

Backofen ausschalten

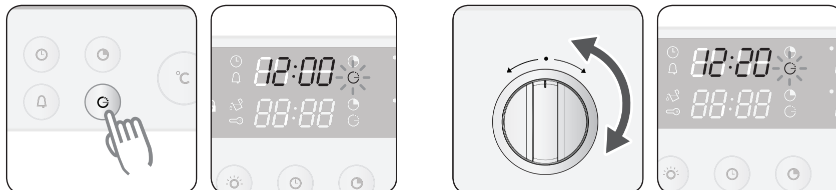


Zum Ausschalten drehen Sie den **Garraum-Wähler** auf **Off** (Aus).

Ausschaltzeit einstellen

- Sie können während des Garens die Ausschaltzeit verändern.

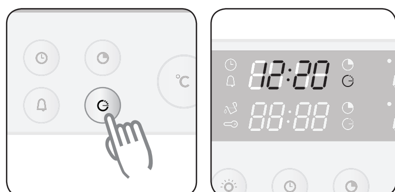
In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"



1 Drücken Sie die **Taste für Garzeit-ende**.

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garendzeit einzustellen.

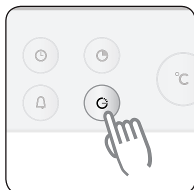


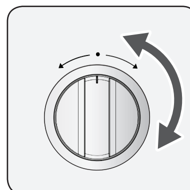
3 Drücken Sie die **Taste für Garzei-tende**. Der Backofen läuft dann automatisch bis zur eingestellten Endzeit, sofern nicht die **Taste für Garzeitende** innerhalb von 5 Sekun-den nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garendzeit mit dem **Funktions-wähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

Modus “Doppel-Garraum”

Sie können die Garendzeiten für den oberen und unteren Garraum mit der **Taste für Garzeit-ende** und dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) einstellen.

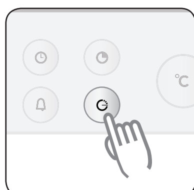



1 Drücken Sie die **Taste für Garzeit-ende** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die gewünschte Garendzeit einzustellen.



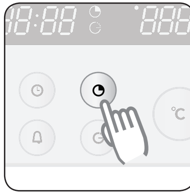

3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.
Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die Garzeit-Taste innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) wieder ändern soweit erforderlich.

Garzeit einstellen

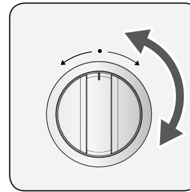
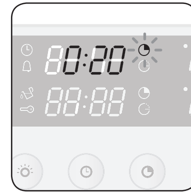
Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.

In den Modi "Großer Garraum", "Oberer Garraum" und "Unterer Garraum"

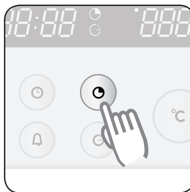




1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



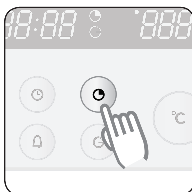


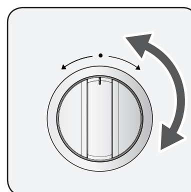
3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

Modus “Doppel-Garraum”

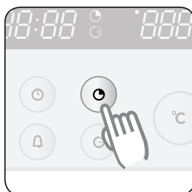
Sie können die Garzeiten für den oberen und unteren Garraum mit der Garzeit-Taste und dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) bestimmen.




1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste** zweimal (für die Einstellung des unteren Garraums).

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



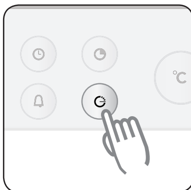

3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) wieder ändern soweit erforderlich.

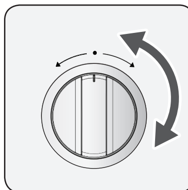
Garzeitende vorwählen

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garendzeit nach Einstellung der Garzeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.

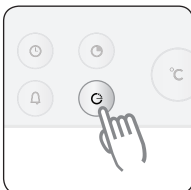


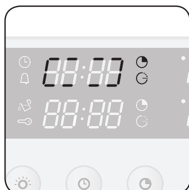





1 Drücken Sie die Taste für **Garzeit-ende**. Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 5 Stunden. Der Garvorgang soll um 20:00 Uhr beendet sein.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garendzeit einzustellen.Beispiel: Der Garvorgang (3 Stunden) soll um 20:30 Uhr beendet sein.



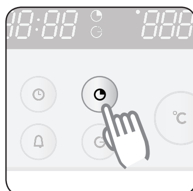


3 Drücken Sie die **Taste für Garzeit-ende.** Das Symbol ‘ ‘ symbool wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

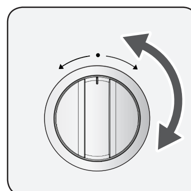
Garzeitende vorwählen

2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garendzeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.

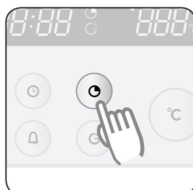


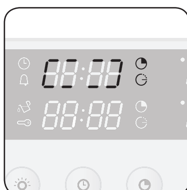





1 Drücken Sie die Taste für Garzeitende. Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Endzeit ist 17:00.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Garzeit einzustellen. Beispiel: Sie wählen eine Garzeit von 1,5 Stunden (Garzeitende 17:00 Uhr).

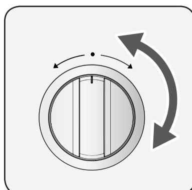




3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste.** Das Symbol ‘ ’ wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

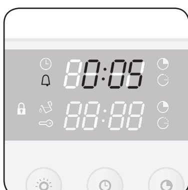
Timer verwenden




1 Drücken Sie einmal die Timer-Taste.
' 🔔 'blinkt.

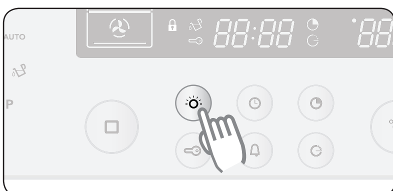
2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Zeit einzustellen. Beispiel: 5 Minuten.

3 Drücken Sie die **Timer-Taste**, um den Timer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die **Timer-Taste** 2 Sekunden lang, um den Timer abzubrechen.

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten

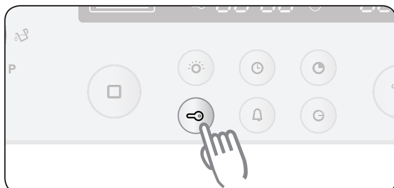


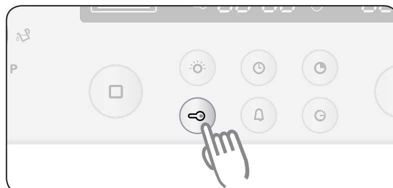
1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

1.	Oberer und unterer Garraum
2.	Oberer Garraum
3.	Unterer Garraum
4.	Beleuchtung aus

- Unabhängig von der Betriebsart wird die Beleuchtung in der angegebenen Reihenfolge ein- bzw. ausgeschaltet.
- Die Beleuchtung schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.

Kindersicherung verwenden





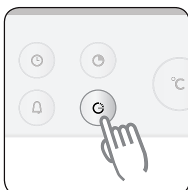
1 Drehen Sie die Funktionstaste auf die 'aus'-Stellung. Drücken Sie die Kindersicherungstaste und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt. Im Display wird das Symbol angezeigt.

2 Drücken Sie die **Kindersicherungstaste** und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.

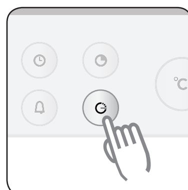
- Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten und Bedienelemente außer dem **Garraum-Wähler** und die Kindersicherungstaste gesperrt. Die Sperre ist aktiv, unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht.

Signalton ein-/ausschalten





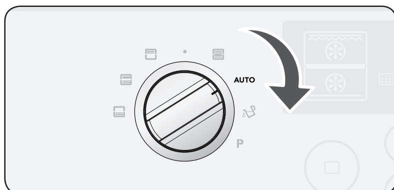




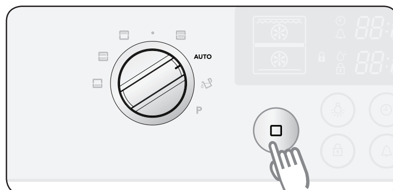
1 Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, drücken Sie gleichzeitig die **Uhrzeittaste** und die **Taste für Garzeitende**, und halten Sie die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

2 Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, drücken Sie wieder gleichzeitig die **Uhrzeittaste** und die **Taste für Garzeitende**, und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

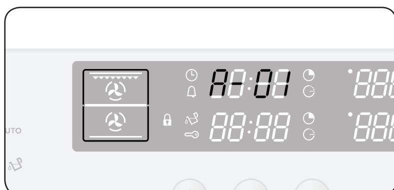
Automatikprogramme verwenden



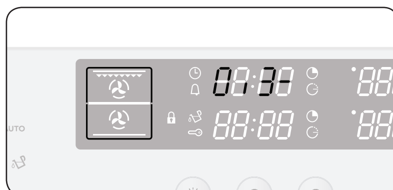
1 Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf das Symbol “**Auto**”.



2 Drücken Sie die **Funktionstaste**.



3 Wählen Sie die gewünschte Speise, indem Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** nach rechts oder links drehen. Warten Sie 5 Sekunden, um das Gewicht einzustellen. Bei Speisen, bei denen das Gewicht bereits vorprogrammiert ist, startet der Ofen sofort.



4 Stellen Sie das Gewicht ein, indem Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** nach rechts oder links drehen.

- **Wenn Sie das akustische Signal hören, müssen Sie die Tür öffnen und die Speisen umdrehen.**

1. Ober- und Unterhitze

Die Betriebsart Ober- und Unterhitze eignet sich zum Backen und Braten von Gerichten.
Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Lasagne (500 - 1000 g)	3	Ofenrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13 - 20
Tiefkühl-Burger aus Hackfleisch mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25 - 35
Tiefkühl-Gemüseburger aus Karotten, Kartoffeln und Rüben (350 - 1000 g): Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3/2	Grilleinsatz + Fettpfanne	200	40 - 50
Ofenkartoffeln (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200	30 - 45
Tiefkühl-Hackbraten mit Pilzfüllung (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	40 - 50
Biskuittorte (250 - 500 g)	2	Ofenrost	160 - 180	20-30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	40 - 50
Hefeblechkuchen mit Obstbelag und Streuseln (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Ofenrost	190 - 200	25 - 30

2. Oberhitze mit Heißluft

Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Knochen (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Grilleinsatz + Fettpfanne	190 - 200	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Gegrillter Fisch (500 - 1000 g) Hitzefestes Gefäß verwenden Fisch mit Öl bestreichen	2	Ofenrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Grilleinsatz + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Grilleinsatz + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

3. Heißluft

Diese Betriebsart eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf drei Ebenen backen. Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen.	3	Grilleinsatz + Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stück), Oberseite ein-schneiden, 10 - 15 g Schoko-lade dazugeben, 5 - 10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazuge-ben. In Alufolie einwickeln.	3	Ofenrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel (5 - 8 Äpfel à 150 - 200 g) Kerngehäuse entfernen, Ros-inen und Marmelade einfüllen. Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Burger aus Hackfleisch (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln.	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackbraten gefüllt, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen.	3	Backblech	180 - 200	50 - 65
Tiefkühl-Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200	25 - 35
Tiefkühl-Pommes-Frites (für den Backofen) (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200	20 - 30
Tiefkühl-Pizza (300 - 1000 g)	2	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Rührkuchen mit Apfelspalten (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	35 - 45
Croissants (200 - 400 g) (Frischteig)	3	Backblech	180 - 200	15 - 25

4. Großer Grill

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast. Diese Einstellung ist auch zum Toasten geeignet. Die Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/ Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Grobe Bratwurst 5 - 10 Stück	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	220	5 - 8 wenden 5 - 8
Würstchen (fein) (z. B. Nürnberger Art) 8 - 12 Stück	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	220	4 - 6 wenden 4 - 6
Toast 5 - 10 Stück	5	Ofenrost	240	1 - 2 wenden 1 - 2
Käsetoast 4 - 6 Stück	4	Grilleinsatz + Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfann-kuchen, gefüllt, rus-sische Art (“Blinis”) (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Grilleinsatz + Fettpfanne	240	8 - 10 wenden 5 - 7

5. Kleiner Grill

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere mittige Heizelement in Betrieb ist, legen Sie die Speisen in die Mitte des Ofenrosts.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette, belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse).	3	Grilleinsatz + Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischbürger (300 - 700 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Grilleinsatz + Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g) in den ka-lten Backofen legen.	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g) in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).	3	Grilleinsatz + Backblech	180 - 200	23 - 30

6. Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme des unteren Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Apfelflammkuchen (350 - 700 g)	3	Ofenrost	180 - 200	15 - 20
Tiefkühl-Blätterteigtaschen, gefüllt (300 - 600 g) mit Eigelb einpinseln und in den unbeheiz-ten Backofen legen	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Fleischbällchen in Sauce (250 - 500 g) Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	180 - 200	25 - 35
Blätterteigteilchen (500 - 1000 g). Mit Eigelb bepinseln.	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g) Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	180	22 - 30
Hefeteigtaschen, gefüllt (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln.	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Pizza, Frischteig (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Brot, Frischteig (700 - 900 g)	2	Ofenrost	170 - 180	45 - 55

7. Modus “Doppel-Garraum”

Im Modus “Doppel-Garraum” können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig im Backofen zubereiten. Wenn Sie den Modus “Oberer Garraum” oder”Unterer Garraum” wählen, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Betriebsarten und Garzeiten einstellen.

Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraum-Teiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Backofens backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden.

Schieben Sie den Garraum-Teiler immer auf Einschubhöhe 3 des Backofens ein, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Garraum	Nahrungsmittel/ Gericht	Ein-schub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (Min.)
Oberer	Tiefkühl-Pizza (300 - 400 g)	4	Heißluft	200 - 220	Ofenrost	15 - 25
Unterer	Marmorkuchen (500 - 700 g)	1	Heißluft	160 - 180	Back-blech	50 - 60

Hinweis: In den kalten Backofen legen

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Betriebsarten

Garraum	Nahrungsmittel/ Gericht	Ein-schub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (Min.)
Oberer	Hühnchenteile (400 - 600 g)	4	Oberhitze mit Heißluft	200 - 220	Grillein-satz + Fettp-fanne	25 - 35
Unterer	Kartoffelgratin (500 - 1000 g)	1	Heißluft	160 - 180	Ofenrost	30 - 40

Hinweis: In den kalten Backofen legen

8. Automatikprogramme bei Typ DX6411F/DX6492F

In der folgenden Tabelle sind 27 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub-höhe
1	**Tiefkühl-Pizza**	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,4 - 0,5	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,4 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,4 - 0,5 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	**Tiefkühl-Pommes Frites**	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	**Tiefkühl-Kroketten**	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	**Frische Lasagne**	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	**Rindersteaks**	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 6 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	**Rinderbraten**	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	**Rollbraten**	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton Fleisch wenden.			
8	**Lammkotelette**	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,5 - 0,6	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Lammkotelette marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton die Lammkotelette wenden. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Lammkotelette geeignet, die zweite für breit geschnittene.			

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub-höhe
9	**Hähnchenschenkel**	(1) 0,5 - 0,7 (2) 1,0 - 1,2	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Würzen Sie das Hähnchen mit Öl und Kräutern. Legen Sie die Teile nebeneinander auf den Grillrost.			
10	**Brathähnchen**	(1) 1,0 - 1,1 (2) 1,2 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			
11	**Entenbrustfilet**	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Das Entenbrustfilet vorbereiten und mit dem Fett nach oben auf den Grillrost legen. Stufe 1 ist für dünne Entenbrust, Stufe 2 für dicke.			
12	**Putenroulade**	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost / Fettpfanne	2 1
	Legen Sie die Roulade auf den Grillrost. Male, die das Signal blinkt.			
13	**Gedämpfter Fisch/ Grillfisch**	(2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißzwein, und die Glasform mit Deckel verschließen. Gefäß auf den Ofenrost stellen. Wenn der Fisch gebräunt werden soll, die Haut des Fisches mit Olivenöl bestreichen und Gefäß ohne Deckel verwenden.			
14	**Fisch, gegrillt**	(1) 0,5 - 0,7 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Fische ringsherum auf den Grillrost. Stufe 1 ist für 2 Fische, Stufe 2 ist für 4 Fische. Das Programm ist eingestellt auf ganze Fische, z.B. Forelle oder Hecht.			
15	**Lachssteaks**	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Lachssteaks auf den Ofenrost. Male, die Sie das das Signal hören.			
16	**Kartoffeln**	(1) 0,4 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Backblech	2
	Waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in der Mitte durch. Bestreichen Sie sie mit Öl und Kräutern. Verteilen Sie die Kartoffeln über die Backplatte. Stufe 1 ist für kleine Kartoffeln, Stufe 2 für große (200 Gramm pro Stück).			
17	**Geröstetes Gemüse**	(1) 0,4 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Fettpfanne	4
	Verteilen Sie das Gemüse, wie geschnittene Zucchinis, Auberginen, Champignon und Cherrytomaten in der tiefen Bratschüssel. Mit einem Gemisch von Öl und Kräutern bestreuen.			
18	**Gemüsegratin**	(1) 0,4 - 0,6 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	2
	Bereiten Sie den Gemüsegratin in einer ofenfesten Schale vor. Stellen Sie die Ofenschale auf den Ofenrost in die Mitte des Ofens.			

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub-höhe
19	**Kuchen**	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
20	**Apfelkuchen**	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
21	**Topfkuchen**	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
22	**Muffins**	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
23	**Weißbrot**	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
24	**Vollkornbrot**	(1) 0,7 -0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
25	**Brötchen, Ciabatta**	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
26	**Pizza, Frischteig**	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
27	**Teig gehen lassen**	(1) 0,2 - 0,4 (Pizzateig) (2) 0,4 - 0,6 (Hefeteig) (3) 0,6 - 0,8 (Sauerteig)	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

9. Automatikprogramme bei Typ DX6411B/DX6411K/H DX6492K/H

In der folgenden Tabelle sind 16 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub-höhe
1	**Tiefkühl-Pizza**	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,4 - 0,5	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,6 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,7 - 1,0 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	**Tiefkühl-Pommes Frites**	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	**Tiefkühl-Kroketten**	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	**Frische Lasagne**	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühl-regal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	**Rindersteaks**	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 4 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	**Rinderbraten**	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	**Brathähnchen**	(1) 0,8 - 1,0 (2) 1,1 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschub-höhe
8	**Gedämpfter Fisch/ Grillfisch**	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen.			
9	**Apfelkuchen**	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
10	**Topfkuchen**	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
11	**Muffins**	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
12	**Weißbrot**	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
13	**Vollkornbrot**	(1) 0,7 -0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
14	**Brötchen, Ciabatta**	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
15	**Pizza, Frischteig**	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
16	**Teig gehen lassen**	(1) 0,2 - 0,4 (Pizzateig) (2) 0,4 - 0,6 (Hefeteig) (3) 0,6 - 0,8 (Sauerteig)	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung (0,2 - 0,4) ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 (0,4 - 0,6) ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 (0,6 - 0,8) ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion (bei Typ DX6411K/H DX6492K/H)

Diese Funktion dient dazu, den Ofen automatisch zu reinigen. Sie verbrennt die Fettreste im Ofen; danach können diese einfach aus dem Ofen gefegt werden, sobald er abgekühlt ist. Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses wird die Ofentür automatisch verriegelt.

Tür verriegeln (🔒)	Während der Ofen auf 300 °C vorheizt, wird die Tür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Tür entriegeln	Wenn die Temperatur des Ofens unter 260 °C sinkt, wird die Tür automatisch entriegelt.

ACHTUNG

- Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses wird der Ofen sehr heiß.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Ofens.
- **Entfernen Sie alles Zubehör, u.a. die teleskopischen Schienen (siehe Seite 54), bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zur Reinigung des Ofens verwenden.**
- **Entfernen Sie zuvor von Hand alle größeren Schmutzreste. Große Essensreste, Fett und Fleischsaft sind leicht brennbar und können während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozeses in Brand geraten.**



1 Stellen Sie den **Sektionswahlknopf** auf Selbstreinigungsmodus ein.

2 Stellen Sie den **Zeit- / Temperaturknopf** auf Stellung 1, 2 oder 3 ein, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Nach 5 Sekunden startet der Ofen automatisch in der eingestellten Stellung.

Stand	Dauer
P1 (Niedrig)	Ca. 120 minuten
P2 (Mittel)	Ca. 150 minuten
P3 (Hoch)	Ca. 180 minuten

3 Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Ofentür und den Ofen entlang der Ränder mit einem feuchten Tuch abwischen.

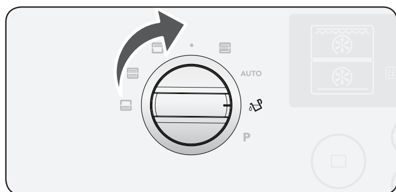
Dampfreinigung durchführen

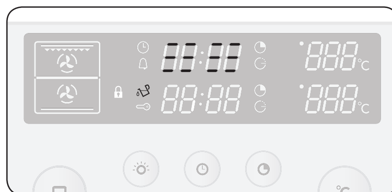
1 Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen **(siehe Seite 54).**

2 Gießen Sie ca. 400 ml Wasser in die Bodenmulde des leeren Backofens. Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.

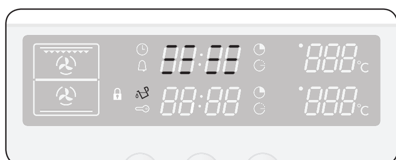
3 Schließen Sie die Backofentür.

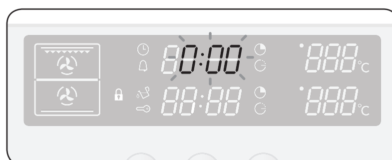
VORSICHT Die Dampfreinigungsfunktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie den Backofen also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.





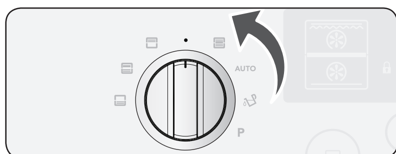
4 Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Modus “Großer Garraum” aus.



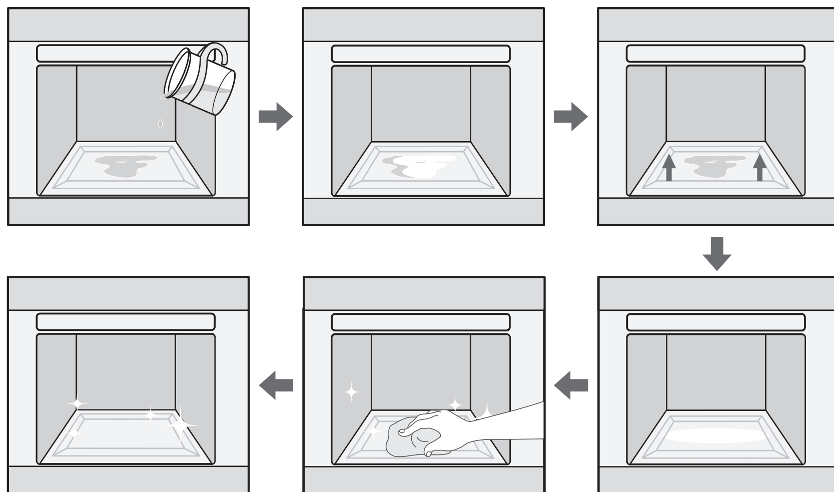


5 Nach einer vorgegebenen Zeit schaltet sich das Heizelement aus, die Anzeige für die Dampfreinigungsfunktion bleibt an.

6 Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



7 Drehen Sie den **Garraum-Wähler** auf “Off” (Aus), um den Vorgang zu beenden. Reinigen Sie den Garraum.



Nach Ausführen und Beenden der Dampfreinigungsfunktion
Tipps

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür vor dem Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm auf.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Wischen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem Schwamm und etwas mildem Reinigungsmittel oder einer weichen Bürste ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Nylon-Scheuerschwämmchen entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Ablagerungen zunächst mit Reinigungsmittel einzu-reiben und dann die Dampfreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die Keramik-Email-Oberflächen im Garraum vollständig trocknen können.

ACHTUNG

- **Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.**

Schnelltrocknen

1. Lassen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 30° geöffnet.
2. Wählen Sie mit dem **Garraum-Wähler** den Modus “Großer Garraum” aus.
3. Drücken Sie die **Betriebsart-Taste**.
4. Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur/Betriebsart) auf Heißluft.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50° C ein.
6. Schalten Sie den Backofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

Innenflächen des Backofens

- Zum Reinigen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Reinigen Sie die Ofenwände mit Wasser und Reinigungsmittel und einer Nylonbürste.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten, Scheuerschwämme oder Scheuerlappen, Stahlwolle oder ein Messer.

Außenflächen des Backofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Backofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie können die Oberfläche beschädigen.

Backofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör

- Säubern Sie alle Backformen und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Zur leichteren Reinigung können Sie die Teile etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

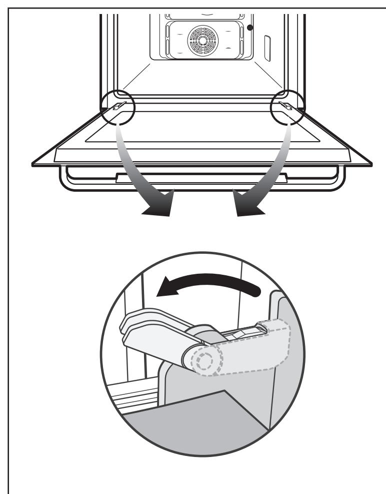
Gerätetür reinigen

Die Gerätetür sollte nur dann vom Backofen abgenommen werden, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

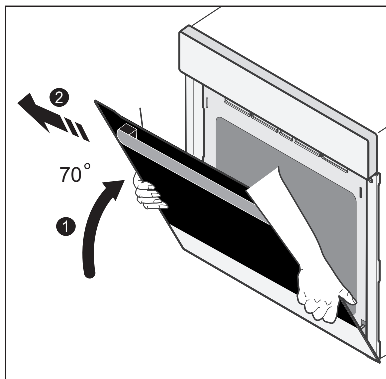
Gerätetür abnehmen

Vorsicht: Die Gerätetür ist schwer.

1. Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.

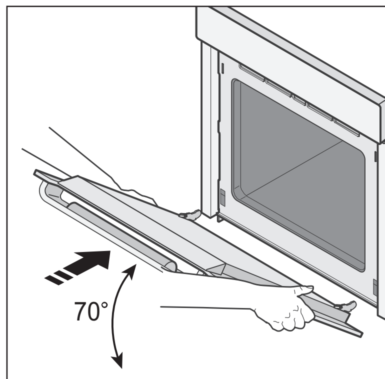


2. Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Scharniere vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus. Fassen Sie die Gerätetür an beiden Seiten etwa in der Mitte.

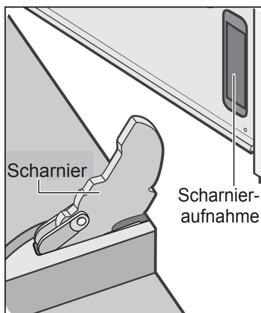


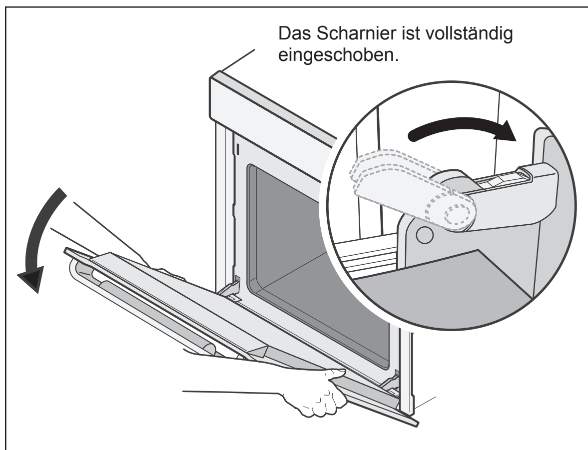
Gerätetür wieder befestigen

1. Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieraufnahmen.



2. Drehen Sie die Gerätetür in die horizontale Position. Klappen Sie die Abdeckungen zu.





Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6411B/ DX6411F/DX6492F)

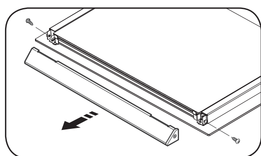
Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

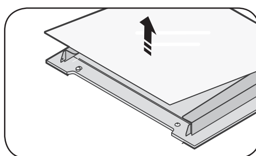
ACHTUNG

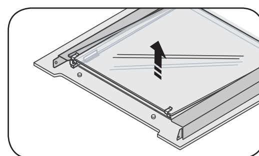
- **Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.**
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

Gerätetür zerlegen

Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.







1 Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.

2 Entfernen Sie die beiden Träger und die Türhalterung, und lösen Sie die beiden Schrauben zur Befestigung des Handgriffs. Lösen Sie die innere Glasscheibe von der Gerätetür.

3 Heben Sie die Glasscheibe an, und entfernen Sie die beiden Federklammern oben an der Scheibe. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Gerätetür wieder zusammensetzen

Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

- Bei der Montage der innersten Scheibe gehört der Aufdruck an die Unterseite.

Glasscheiben der Gerätetür reinigen (DX6411K/H DX6492K/H)

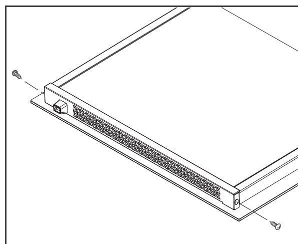
Die Gerätetür besteht aus vier übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

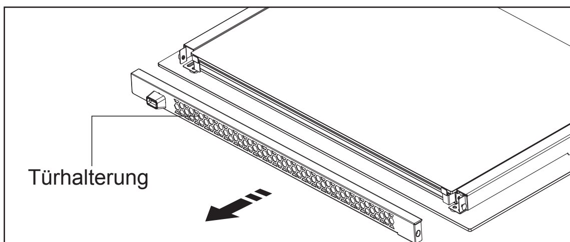
ACHTUNG

- **Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.**
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

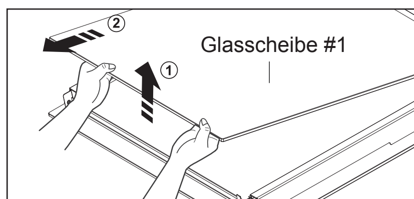
Gerätetür zerlegen

1. Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.
2. Entfernen Sie den Abdeckstreifen.

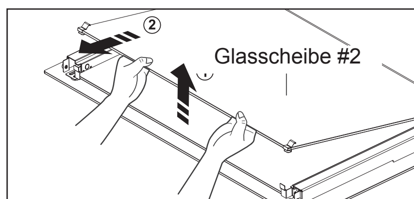




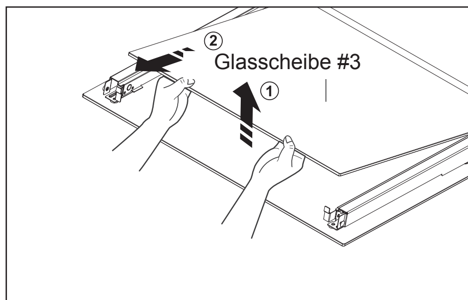
3. Lösen Sie die innere Glasscheibe (#1) von der Gerätetür.

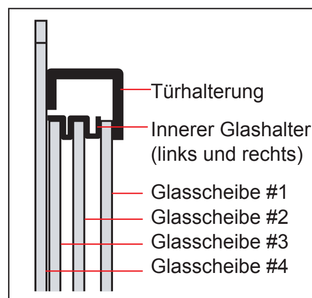


4. Entfernen Sie die mittlere Scheibe (#2) und die Federklemmen.



5. Entfernen Sie die äußerste Scheibe (# 3)





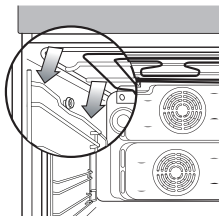
- Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

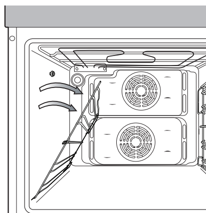
Gerätetür wieder zusammensetzen
Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5 in umgekehrter Reihenfolge.

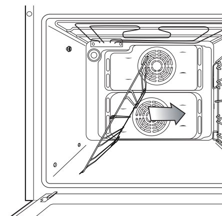
Seitenführungsgitter

Sie können die Seitenführungsgitter abnehmen, um die Seitenwände des Garraums zu reinigen.

Seitenführungsgitter lösen







1 Schieben Sie die Schiene in die Mitte der Oberkante aus der Führung.

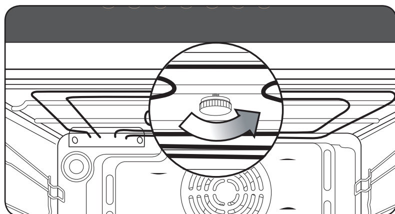
2 Kippen Sie die Schiene ungefähr 45°.

3 Ziehen Sie die Schiene an der Unterseite aus den Öffnungen und entfernen Sie die Schiene.

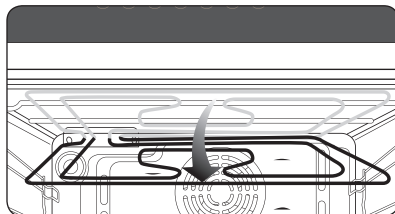
Seitenführungsgitter befestigen

Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

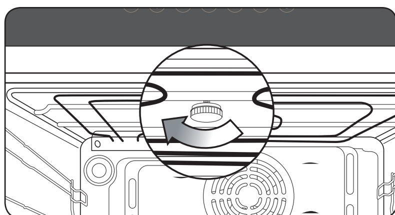
Reinigung Oberteil (DX6411B/ DX6411F/DX6492F)



1 Drehen Sie die runde Kerbmutter gegen den Uhrzeigersinn los. Halten Sie das Element fest.



Das Element klappt an der Vorderseite nach unten.



2 Nach dem Reinigen klappen Sie das Element wieder nach oben und drehen die runde Kerbmutter wieder fest.

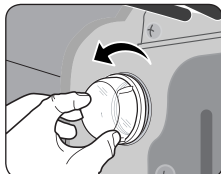
Lampe austauschen

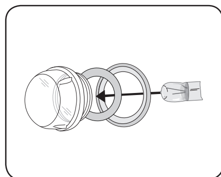
ACHTUNG
Gefahr von Stromschlägen

Ehe Sie eine Glühlampe im Backofen austauschen, führen Sie die folgenden Schritte durch:

- Austauschlampen sind über Atag Kundendienst erhältlich.
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerbrechen zu schützen.

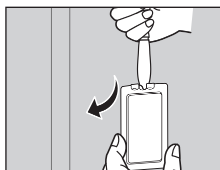
Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen





1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen. Tauschen Sie ggf. die Glühlampe aus (bis 300 °C hitzebeständige Backofenglühlampe mit 25 Watt, 230 V).
2. Nehmen Sie den Metallring und den Flachring ab, und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Legen Sie den Metallring und die Abdichtung auf die Schutzkappe.
4. Montieren Sie die Schutzkappe wieder so wie in Schritt 1 angegeben. Drehen Sie die Schutzkappe rechtsherum wieder fest.

Entfernen der Seitenlampe und Reinigen der Schutzkappe





1. Halten Sie die Unterseite der Seitenlampe mit einer Hand fest. Schieben Sie mit der anderen Hand einen scharfen Gegenstand, wie etwa ein Brotmesser, zwischen die Schutzkappe und das Gehäuse und lösen Sie so die Schutzkappe.
2. Ersetzen Sie, falls erforderlich, die Lampe durch eine hitze-beständige (300 °C) Ofenlampe (25 ~ 40 Watt, 230 V).

   Tip
   - Verwenden Sie beim Entfernen der Lampe stets ein Tuch, um Fingerabdrücke zu vermeiden.
3. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf, wie unter Schritt 1 erläutert.

FEHLER

Während des Betriebs des Ofens kann ein Problem entstehen. Oft ist die Ursuche nur eine Kleinigkeit, die Sie selbst beheben können. Überprüfen Sie mithilfe der untenstehenden Anweisungen, ob Sie eine Lösung finden können. Ist das nicht der Fall, dann rufen Sie den Atag-Kundendienst an.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?

Prüfen Sie, ob eine der folgenden Maßnahmen das Problem behebt:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (Seite 16).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird ?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (Seite 16).

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (Seite 56)

Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?

Nach der Verwendung, läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

FEHLER- UND SICHERHEITSCODES

Fehler- und Sicherheitscodes	Erläuterung
E-27 E-26 E-28 E-2C	**Fehler des Temperaturfühlers**
S-01	**Sicherheitsabschaltung** Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur. *Backofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.*
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Ein Fehler des Backofens kann zu schwacher Leistung und Sicherheitsproblemen führen. Schalten Sie den Backofen sofort aus und verwenden Sie ihn nicht mehr. *Wenden Sie sich zu Atag Kundendienst.*
-dE-	**Verteilerplatte fehlt**Die Verteilerplatte wurde nicht richtig verwendet **(siehe Seite 19).** *Bei Verwendung des obersten Ofens, des Doppelofens und des untersten Ofens muss die Verteilerplatte verwendet werden, im großen Ofen nicht.*

Nehmen Sie Kontakt mit dem Atag-Kundendienst auf, sobald eine der obigen Fehlermeldungen auftritt.

TECHNISCHE DATEN

Typ	**DX6411B/DX6411F/DX6492F**	**DX6411K/H DX6492K/H**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3650 W	max. 3650 W
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L	65 L
Gewicht Netto Gewicht mit Verpackung	 Ca. 39/40/40 kg Ca. 44.5/45.5/45.5 kg	 Ca. 47 kg Ca. 53.5 kg

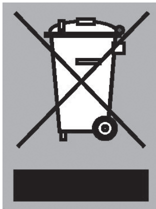
Entsorgung von gerät und verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Sorgen Sie dafür, die Einheit am Ende ihrer Nutzungsdauer verantwortungsbewusst zu entsorgen. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen hierzu.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit infolge unsachgemäßer Entsorgung bei. Daduch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

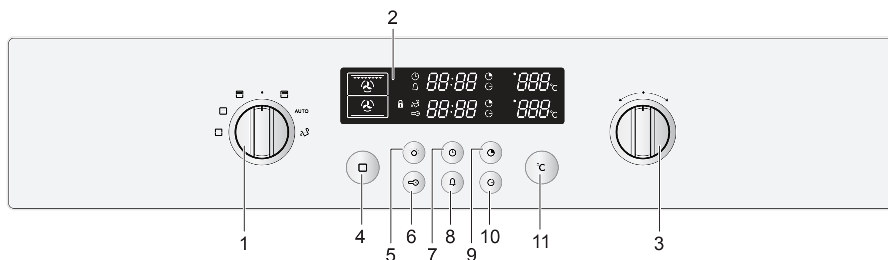
ANMERKUNG

ANMERKUNG

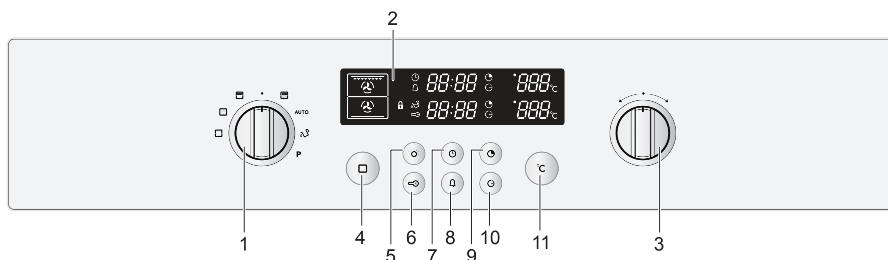
CONTENTS

CONTENTS

DX6411B/DX6411F/DX6492F



DX6411K/H DX6492K/H

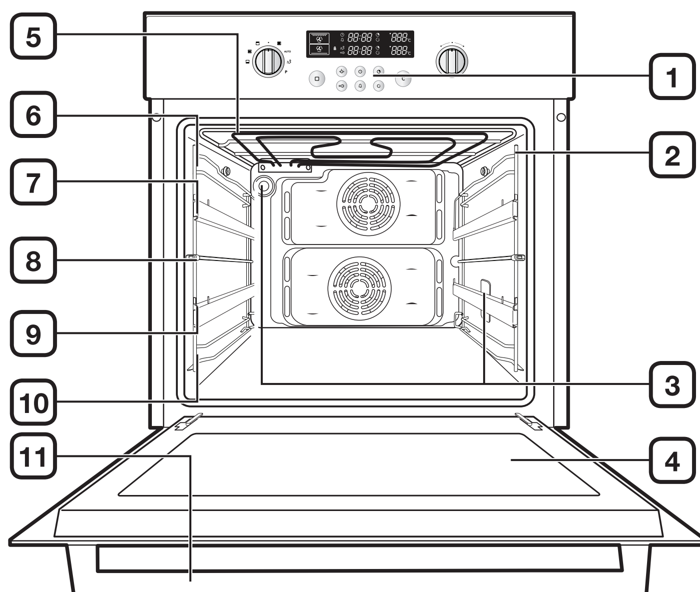


1. Cavity select knob
2. Window display
3. Time / temp control knob
4. Oven function button
5. Lamp button
6. Child lock button
7. Clock button
8. Kitchen timer button
9. Cook time button
10. End time button
11. Temperature button

Special features

The oven comes equipped with the following special features.

- Divider modes: when the divider inserted, the appliance's divider facility enables independent cooking in two separated partitions, enhancing energy efficiency and convenience for use.
- Aqua cleaning: the oven's self-cleaning function uses the power of steam to cut through grease and grime to clean the oven interior safely.

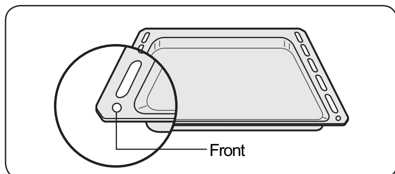


1. Control panel
2. Side runner
3. Oven light
4. Glass door
5. Top heating elements
6. Level 5
7. Level 4
8. Level 3
9. Level 2
10. Level 1
11. Door handle

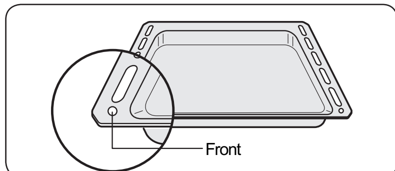
Note

- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill mode.
- Use levels 1, 2 or 3 when preparing dishes that contain a lot of moisture!
- Please refer to the Cooking Guides in this manual to determine the appropriate shelf levels for your dishes.

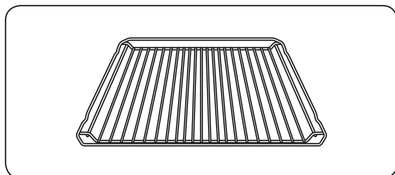
The following accessories are provided with your oven:



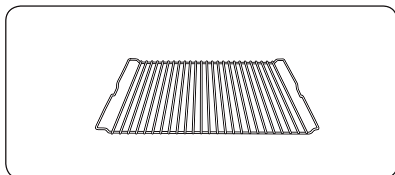
1 Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.



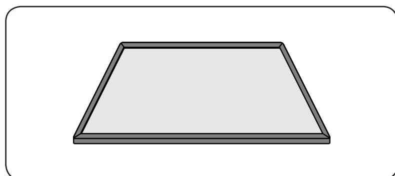
2 Deep baking tray
The deep baking tray should be used for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



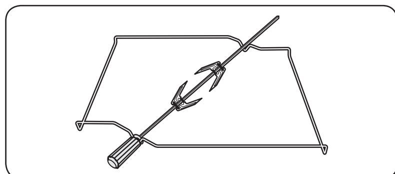
3 Wire rack
The wire rack should be used for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



4 Roast wire rack
The roast wire rack should be used for roasting. Always use the roast wire rack in combination with a baking tray.



5 Divider, for the upper, lower and twin modes. Use inserted in level 3. There is a divider-sensing switch on the rear wall of the cooking compartment. Insert into the back completely.



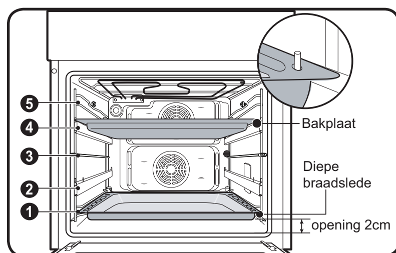
6 Rotisserie spit (Optional) comprises a spit, 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the rear wall of the oven's interior. Place the deep baking tray on level 1 when using the spit.

Warning

All accessory parts and unsuitable accessories for self cleaning should be removed for pyrolytic cleaning.

Note

- When using the deep baking tray or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the tray is properly placed in the Side Runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.
- Be very careful while removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!



Example
Level 4: baking tray
Level 1: deep baking tray

Rotisserie spit (Optional)

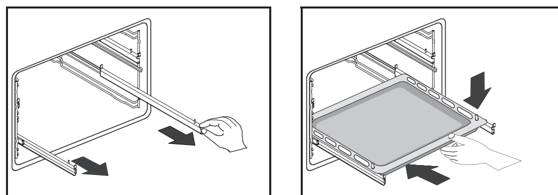
- Place the deep baking tray at level1 to collect the cooking juices
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed arount the edge of the deep baking tray to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the ‘v’ shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the ‘v’ shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.

Telescopic slide guides (only for DX6411F/DX6492F)

Telescopic slide guides and other oven accessories might get very hot! Use kitchen gloves or other suitable protection!

Telescopic slide guides are located inside the oven to the right and to the left in two different levels.

- To insert the baking tray or wire rack, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or wire rack on the guides. Pay attention to the round holes in the baking tray (see illustration)! By placing the wire rack you must push it tight between the guides. Push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven.



Divider, wire rack, baking tray and deep baking tray

Positioning the divider

Insert the divider into level 3 of the oven.

Positioning the wire rack

Insert the wire rack at any desired level.

Positioning the baking tray or deep baking tray

Insert the baking tray and/or the deep baking tray at any desired level.

Safety shut off
If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Shut off times for various temperature settings	
Under 105 °C	16 hours
From 105 °C to 240 °C	8 hours
From 245 °C to 300 °C	4 hours

- This oven's electrical circuitry features a thermal shut off system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time.

Cooling fan
During cooking, it is normal for the vent to release hot air from the front of the oven.
The cooling fan will also continue to operate after the oven has been in use. It will turn off when the internal cabinet temperature has dropped to 60 °C or after 22 minutes.

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing an ATAG built-in oven.
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.



Stick the data card in the space provided, at the back of the manual.

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety
If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact the Atag Customer Service or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the inside of the oven on the right side.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

Warning

- This appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.

Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool down.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

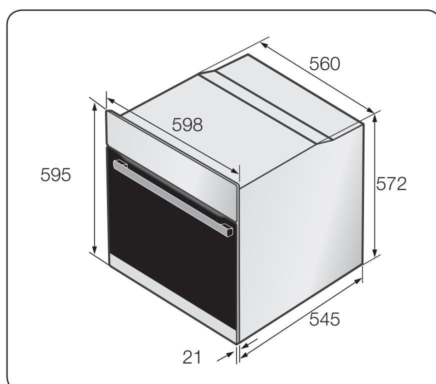
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire rack. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Take care when opening the door before the end of the aqua cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep baking tray.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- Excess spillage should be removed before self cleaning and all utensils should not be left in the oven during pyrolytic self cleaning.
- During self cleaning the surfaces get hotter than usual and children should be kept a safe distance.
- The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

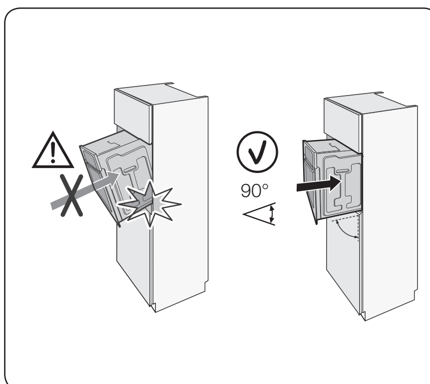
Safety instructions for the installation
This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

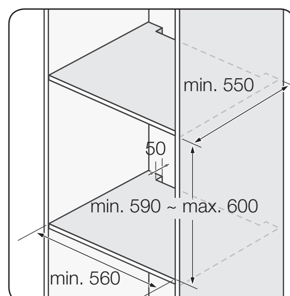
- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

Installation in the cabinet
This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

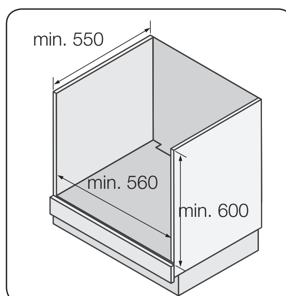
- Observe the minimum distances.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment.



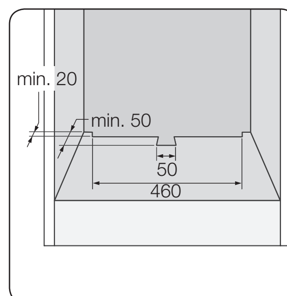




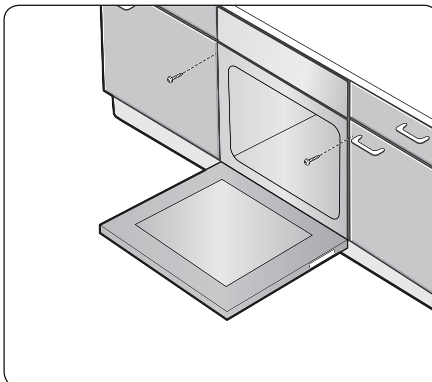
High Cabinet



Low Cabinet

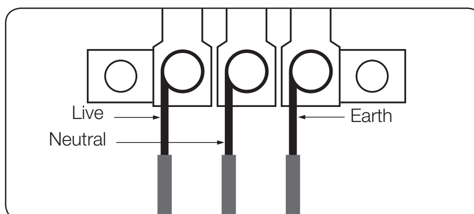


1. Fix the oven on both sides using screws.
2. After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.



Connecting to the mains power supply

- Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.



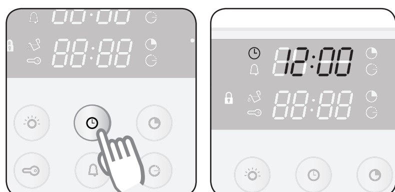
- Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

Note
When the power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.
Open the back cover of the oven at the bottom (using a flat-bladed screwdriver) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.

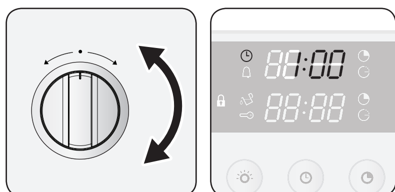
- The earth wire must be connected to the (⏚) terminal of the oven.
- If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.
- We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

Setting the clock

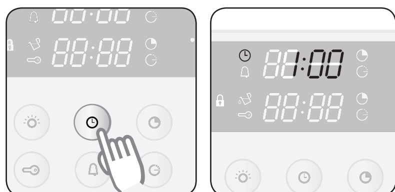
When the power is first supplied to the oven, the display on the control panel will light briefly. After 3 seconds, you will see ‘12:00’ in the display.



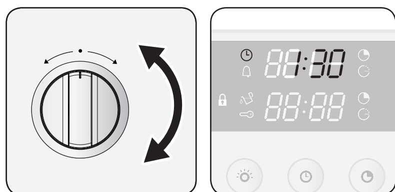
1 Press the **Clock Button**.
The ‘ 🕓 ’ and ‘12:’ will blink.



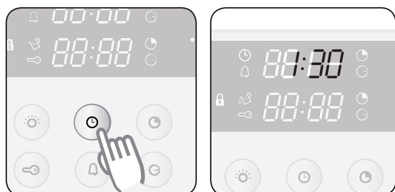
2 Example: to set 1:30.
Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the hour of the day.



3 Press the **Clock Button**.
The ‘ 🕓 ’ and ‘:00’ will blink.



4 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the minute of the time. ‘ 🕓 ’ will blink.



5 Press the **Clock Button** to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. ‘ 🕓 ’ will disappear and ‘30’ will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.

Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.

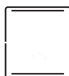
- Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning products.

To clean the oven

1. Open the door. The oven light will light up.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the Hot air setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Oven functions



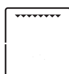
Conventional
Food is heated by top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.



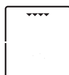
Top Heat + Hot air
We recommend this mode when roasting meat. The top heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.



Hot air
Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants. This mode can be used for baking on two levels.



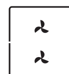
Large Grill
Food is heated by the top heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.



Small Grill
This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets.
Place the food in the middle of the wire rack, as only the smaller heating element in the centre is operating.

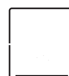


Bottom Heat + Hot air
The bottom heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.



Defrosting
This mode is ideal for defrosting frozen food by low-temperature heat and the fan. We recommend to turn over the food during the process.

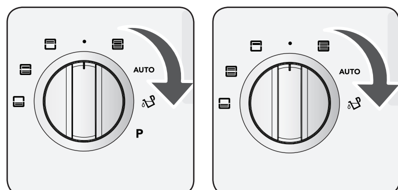
Food Item	Shelf Level	Accessory	Time (min)	Note
Chicken (1000 - 1400g)	2 1	Wire Rack + Deep Baking Tray	100~140	Turn over during defrosting
Fish (300 - 1000 g)	2 1	Wire Rack + Deep Baking Tray	50~80	
Meat (500 - 1000 g)	2	Wire Rack	50~100	
Frozen food	2	Wire Rack		



Bottom heat
This mode is ideal for browning the base of cake, pizza, quiches or pie. We recommend using this function towards the end of baking.

Setting the divider mode

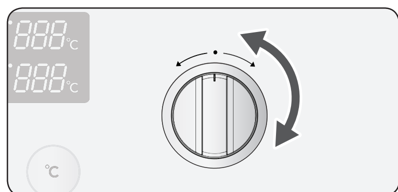
For upper, twin and lower modes, insert the divider at the ‘OFF’ position of **Divider Select Knob**. For single mode, remove the divider at the ‘OFF’ position.



1 Turn the **Divider Select Knob** to select the desired partition.



2 Press the **Oven Function Button**.



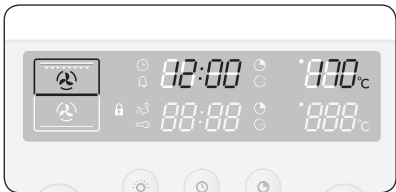
3 Turn the **Time / Temp Control Knob** to select the desired oven function.
If 3 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected mode and function.

Divider Mode	Marking	Oven Function	Insert Divider	Usage Information
Off	●			
Upper Mode		1. Hot air 2. Top Heat + Hot air 3. Large Grill	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Twin Mode		Both Upper and Lower Partition Function	Yes	You can cook two dishes at two different temperatures at the same time.
Lower Mode		1. Hot air 2. Bottom Heat + Hot air	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Single Mode		1. Hot air 2. Top Heat + Hot air 3. Conventional 4. Large Grill 5. Grill 6. Bottom Heat + Hot air	No	
Auto	**AUTO**			

Steam Clean Mode			No	
Self Clean Mode (DX6411K/H DX6492K/H)	P	1. P1 2. P2 3. P3	No	Remove all accessories and the Side Runners.

Upper mode

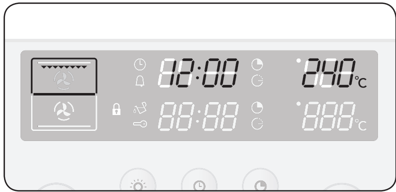
Only the upper heating element operates. The divider should be inserted.



Hot air



Top Heat + Hot air



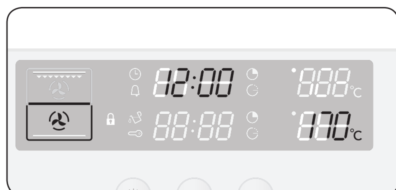
Large Grill

You can choose to operate the lower mode also after some time (see Twin mode).

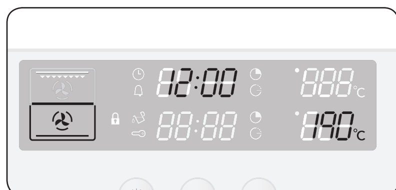
Dishes that contain a lot of moisture may cause condensation on the glass panel of the oven door when prepared in the top oven. Use the double oven when preparing dishes with a lot of moisture.

Lower mode

Only the lower heating element operates. The divider should be inserted.



Hot air



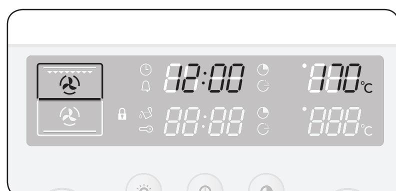
Bottom Heat + Hot air

You can choose to operate the upper mode also after some time (see Twin mode).

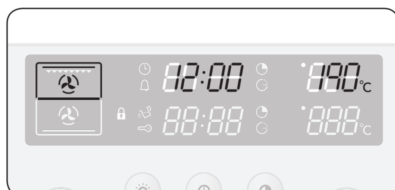
Twin mode

The upper and lower modes operate at the same time. It is possible to set which mode activates first. When one of the dishes has finished cooking in twin mode and you would like to change the cooking time or temperature of the other partition, turn the **Divider Select Knob** to select the mode (upper or lower) that you would like to continue operating. Divider should be inserted.

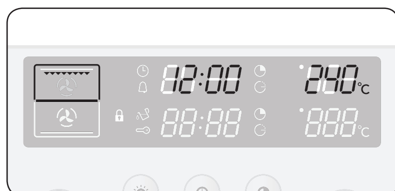
Twin mode 1: The upper mode begins operating first. If the **Oven Function Button** is pressed or if 15 seconds elapse after the upper mode is set and there has been no further adjustment, the oven begins the lower mode.



Hot air

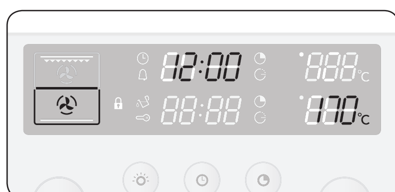


Top Heat + Hot air

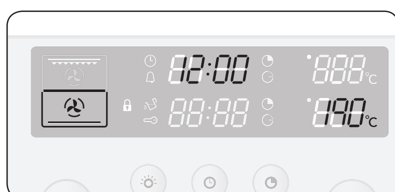


Large Grill

Twin mode 2: As the upper mode starts, if the **Oven Function Button** is pressed or if 15 seconds elapse and there has been no further adjustment, the oven moves to the lower mode. The upper and lower modes operate at the same time.

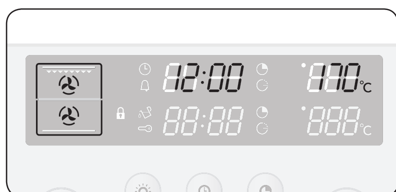


Hot air

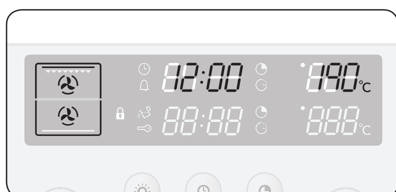


Bottom Heat + Hot air

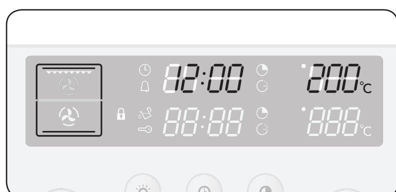
Single mode



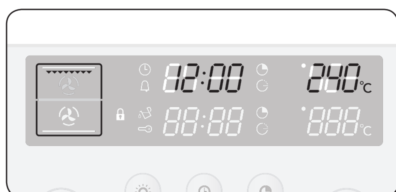
Hot air



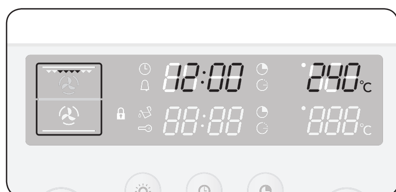
Top Heat + Hot air



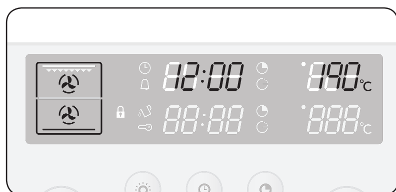
Conventional



Large Grill



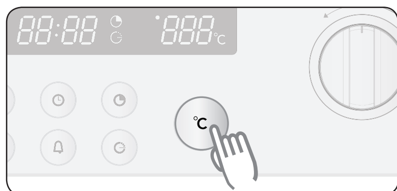
Grill



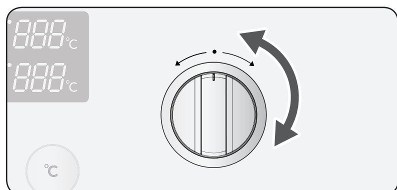
Bottom Heat + Hot air

Setting the oven temperature

In single, upper and lower modes



1 Press the **Temperature Button**.

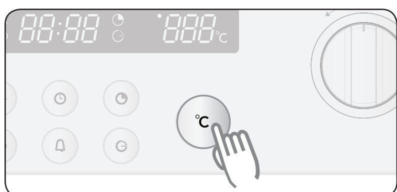


2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.

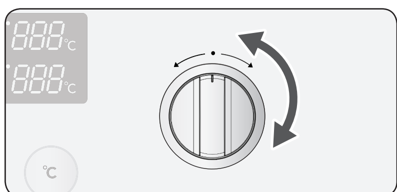
Single Mode (Large Grill & Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Upper Mode	40 °C – 250 °C
Lower Mode	40 °C – 250 °C

- The temperature may be adjusted during cooking.
- In the oven mode settings, the top and bottom heating elements cycle on and off in intervals through the cooking process to regulate and maintain the temperature.
- During the preheating of the oven, on the left side (near the temperature that is set) a ‘dot’ or “°C” is blinking. When the oven has reached the temperature that has been set, the ‘dot’ disappears or “°C” will light continuously.

In twin mode



1 Press the **Temperature Button** (upper mode).
Press the **Temperature Button** twice (lower mode).

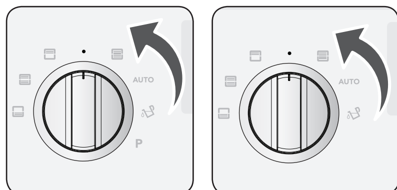


2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Twin Mode	40°C-250°C (Gap 20°C~80°C)
(Large Grill)	200°C-250°C

- The temperature may be adjusted during cooking.

Switching the oven off

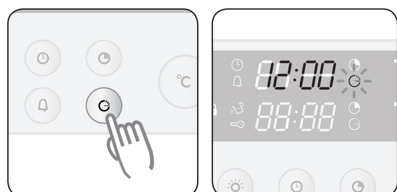


To switch the oven off, turn the **Divider Select Knob** to the '**Off**' position.

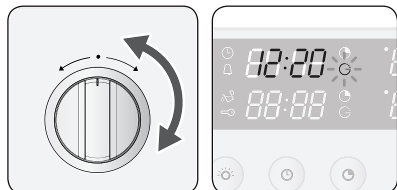
Setting the end time

You can set the end time during cooking.

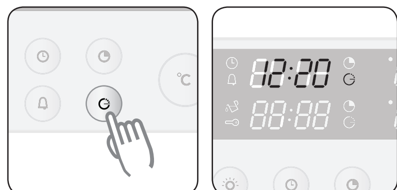
In single, upper and lower modes



1 Press the **End Time Button**.
Example: current time is 12:00.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.

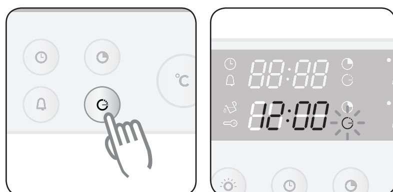


3 Press the **End Time Button**.
The oven operates with the selected end time automatically unless the **End Time Button** is pressed within 5 seconds.

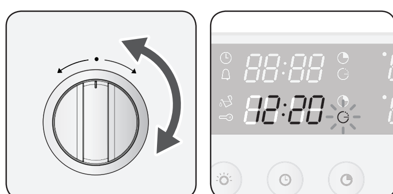
- During cooking, you can adjust the previously set end time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

In twin mode

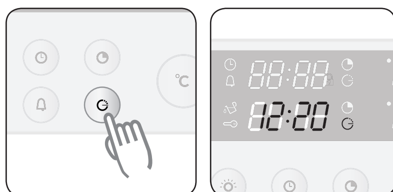
End times for the upper and lower modes can be selected using the **End Time Button** and the **Time / Temp Control Knob**.



1 Press the **End Time Button** twice (lower mode).
Example: current time is 12:00.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.

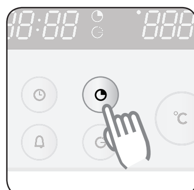


3 Press the **End Time Button**.
The oven operates with the selected end time unless the **End Time Button** is pressed within 5 seconds.

Setting the cook time

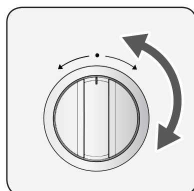
You can use the 'set cook time function' in operating status.

In single, upper and lower modes

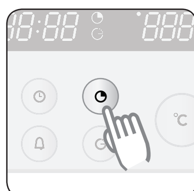




1 Press the **Cook Time Button**.




2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



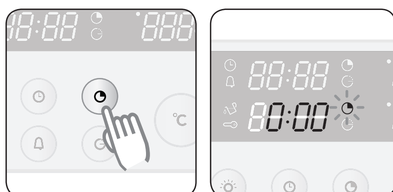


3 Press the **Cook Time Button**.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time Button** is pressed within 5 seconds.

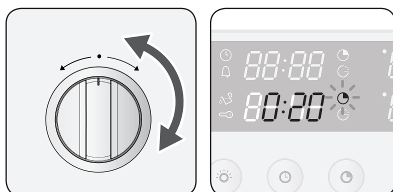
- During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

In twin mode

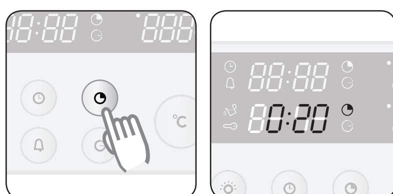
Cook times for the upper and lower modes can be selected by using the **Cook Time Button** and the **Time / Temp Control Knob**.



1. Press the **Cook Time Button** twice (lower mode).



2. Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.

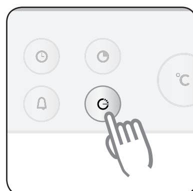


3. Press the **Cook Time Button**.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time Button** is pressed within 5 seconds.

Setting the delayed start time

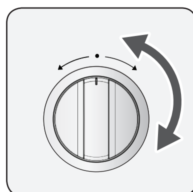
Case 1 - Cook time is entered first

If the end time is entered after the cook time has already been set (see page 28), the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



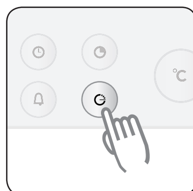


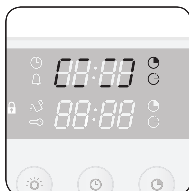
1 Press the **End Time Button**.
Example: current time is 15:00 and the desired cook time is 5 hours.





2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the end time.
Example: you want to cook for 5 hours and finish at 20:30.

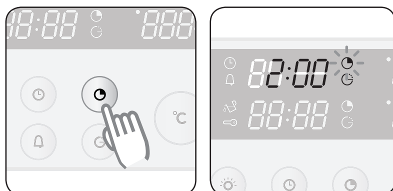




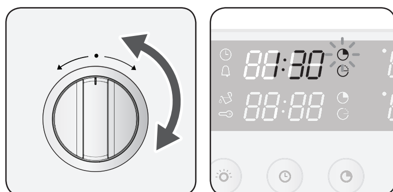
3 Press the **End Time Button**. A symbol with brackets appears until the delayed start point.

Case 2 - End time is entered first

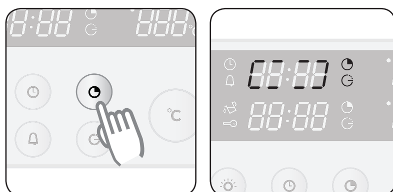
If the cook time is entered after the end time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



1 Press the **Cook Time Button**.
Example: current time is 15:00 and the desired end time is 17:00.

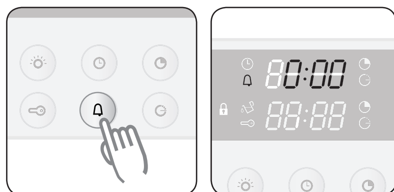


2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the cook time.
Example: you want to cook for 1 hour and 30 minutes and end by 17:00.

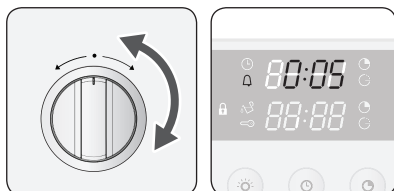


3 Press the **Cook Time Button**. A symbol with brackets appears until the delayed start point.

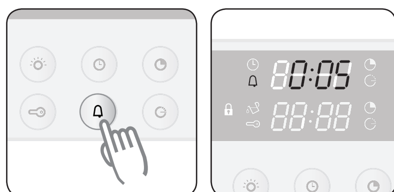
Kitchen timer



1 Press the **Kitchen Timer Button** once.
The alarm symbol flashes.



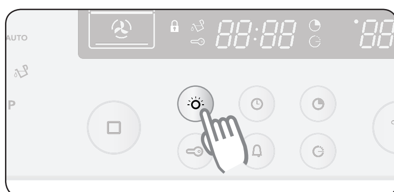
2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired time.
Example: 5 minutes



3 Press the **Kitchen Timer Button** to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

- Press and hold the **Kitchen Timer Button** for 2 seconds to cancel the timer.

Oven lamp on / off

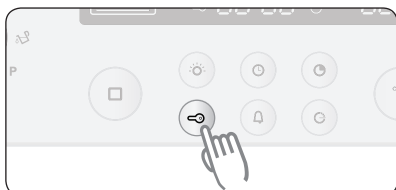


1 Press the **Lamp Button**.

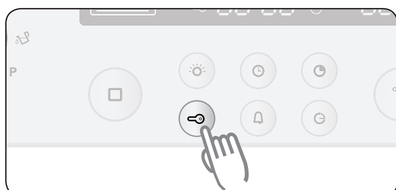
1st	Upper and Lower
2nd	Upper
3rd	Lower
4th	Off

- Lamp turns on and off in the indicated order regardless of operation.
- The lamp automatically turns off after 2 minutes.

Child safety function



1 Press the **Child Lock Button**. Hold for 3 seconds. The lock symbol will appear in the display field.



2 Press the **Child Lock Button**. Hold for 3 seconds again to unlock.

- When locked, all buttons and knobs except the **Divider Select Knob** and the **Child Lock Button** fail to operate. The lock is available whether or not the oven is in operation.

Switching the sound on/off

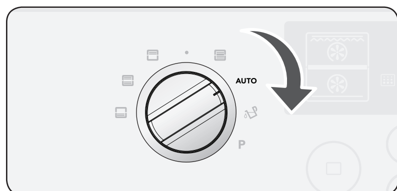


1 To turn the beeper off, press the **Clock** and **End Time** buttons at the same time and hold for 3 seconds.

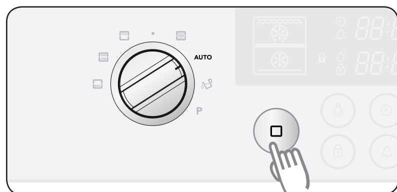


2 To turn the beeper back on, press the **Clock** and **End Time** buttons again at the same time and hold for 3 seconds.

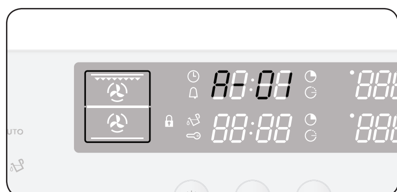
Auto cook



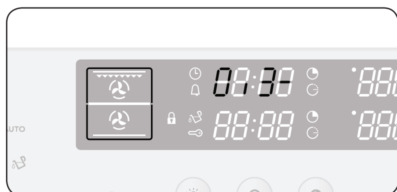
1 Turn the **Divider Select Knob** to Auto Cook.



2 Press the Oven Button.



3 Select the desired recipe by turning the **Time / Temp control knob** to the right and left. Wait to select weight 5 seconds after selecting a recipe. For a recipe with weight fixed, start cooking immediately.



4 Select the desired weight by turning the **Time / Temp control knob** to the right and left.

- **When it reaches the time for 'Turn Over /Around'**
  It beeps to inform the time for 'Turn Over / Turn Around'.

1. Conventional

The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.
We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000g)	3	Wire grill	180 - 200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Roast wire rack + Deep Baking tray	240	15-20
Fish filets (500-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3 / 2	Roast wire rack / Deep baking tray	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500g)	2	Wire grill	160 - 180	20 - 30
Marble Cake (500-1000g)	2	Wire grill	170 - 190	40 - 50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500g)	2	Baking tray	160 - 180	25 - 35
Muffins (500-800 g)	2	Wire grill	190 - 200	25 - 30

2. Top Heat + Hot air

The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.We recommend to preheat the oven with Top Heat + Hot air mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	3	Roast wire rack + Deep baking tray	180 - 200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500g) MARINATE	2	Baking tray	180 - 230	80 - 120
Whole chicken (800-1300g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Roast wire rack + Deep Baking tray	190 - 200	45 - 65
Meat or fish steaks (400-800g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Roast wire rack + Deep baking tray	180 - 200	15 - 35
Chicken Pieces (500-1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4	Roast wire rack + Deep baking tray	200 - 220	25 - 35
Roast Fish (500g-1000g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire grill	180 - 200	30 - 40
Roast Beef (800-1200g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2	Roast wire rack + Deep baking tray Add 1 cup water	200 - 220	45 - 60
Duck Breast (300-500g)	4	Roast wire rack + Deep baking tray Add 1 cup water	180 - 200	25 - 35

3. Hot air

This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting. Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat. We recommend to preheat the oven in Hot air mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Lamb rack (350-700g) , BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Roast wire rack + Deep baking tray	190 - 200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add10-15g chocolate, 5-10g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220 - 240	15-25
Baked apples 5-8pcs each 150-200g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600g) DROP OIL	3	Baking tray	190 - 200	18-25
Minced Meat roll with filling, Russian style' (500g-1000g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000g)	2	Baking tray	180 - 200	25 - 35
Frozen Oven Chips (300-700g)	2	Baking tray	180 - 200	20 - 30
Frozen Pizza (300-1000g)	2	Wire grill	200 - 220	15 - 25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170 - 190	35 - 45
Fresh Croissant (200-400g) (ready-dough)	3	Baking tray	180 - 200	15 - 25

4. Large grill

The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode. We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thin) 5-10pcs	4	Roast wire rack + Deep baking tray	220	5 - 8 turnover 5 - 8
Sausages (thin) 8-12pcs	4	Roast wire rack + Deep baking tray	220	4 - 6 turnover 4 - 6
Toasts 5-10pcs	5	Wire grill	240	1 - 2 turnover 1 - 2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4	Roast wire rack + Baking tray	200	4 - 8
Frozen Pancakes with filling ‘Russian Style’ (200- 500g)	3	Baking tray	200	20 - 30
Beef Steaks (400-800 g)	4	Roast wire rack + Deep baking tray	240	8 - 10 turnover 5-7

5. Small grill

This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation. Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75g) PUT IN COLD OVEN	3	Wire grill	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3	Roast wire rack + Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Roast wire rack + Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300- 600g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500g) PUT IN COLD OVEN	3	Roast wire rack + Baking tray	180-200	23-30

6. Bottom heat + hot air

The Bottom Heat + Hot air mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheesecakes. We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Hot air mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat),	3	Baking tray	180-200	20 - 25
Meat balls in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000g)	2	Baking tray	200 - 220	15 - 25
Homemade Bread (700-900g)	2	Wire grill	170 - 180	45 - 55

7. Twin mode

Using twin mode you can cook two different food items in your oven. When cooking in upper and lower cavity you can use different temperatures, cooking modes and cooking times. For example, you can grill steaks and bake gratin simultaneously. Using the divider, you can cook gratin in the lower and steaks in the upper part of the oven. **Always insert the divider into shelf level 3 before you start cooking.**

Suggestion 1: Cooking at different temperatures

Cavity	Food Item	Shelf Level	Cooking Mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min)
UPPER	**Frozen Pizza (300-400g)**	4	Hot air	200-220	Wire grill	15-25
LOWER	**Marble Cake (500-700g)**	1	Hot air	170 - 180	Baking Tray	50-60

Notice: Put food in cold oven

Suggestion 2: Cooking at different cooking modes

Cavity	Food Item	Shelf Level	Cooking Mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min)
UPPER	**Chicken Pieces (400-600g)**	4	Top Heat + Hot air	200-220	Roast wire rack + Deep Baking tray	25-35
LOWER	**Potato Gratin (500-1000g)**	1	Hot air	170-180	Wire Grill	30-40

Notice: Put food in cold oven

8. Auto menu programs for DX6411F/DX6492F

The following table presents 27 Auto Programs for Cooking, Roasting and Baking. Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
1	Frozen Pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Wire rack	2
	Put frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza. The second setting is for thick American pizza.			
2	Frozen Oven Chips	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Baking tray	2
	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.			
3	Frozen Potato Croquettes	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Baking tray	2
	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.			
4	Ready Lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put ready prepared lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.			
5	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on roast wire rack. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.			
6	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Marinate Roast Beef and put on roast wire rack. Add 1 cup of water into deep baking tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.			
7	Pork Roast	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Put marinated roast pork on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
8	Lamb Chops	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Marinate lamb chops. Put lamb chops on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.			
9	Chicken Pieces	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the roast wire rack.			

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
10	Whole Chicken	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Brush whole chicken with oil and spices and put on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
11	Duck Breast	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Prepare duck breast, put on the roast wire rack with the fat-side up. First setting is for thick duck breast, the second setting is for very thick duck breasts.			
12	Roll of Turkey	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Put roll of turkey on the roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
13	Steamed Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on wire rack. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.			
14	Roast Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put fishes head to tail on the roast wire rack. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The program is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.			
15	Salmon Steaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put salmon steaks on the roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
16	Oven Potatoes	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Baking tray	2
	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the baking tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100g), the second setting is for large oven potatoes (each 200g).			
17	Roast Vegetables	1. 0.4 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Deep baking tray	4
	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.			
18	Vegetable Gratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Wire rack	2
	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish on wire rack in the centre of oven.			
19	Loaf Cake	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put dough into a rectangular, buttered, black metal baking dish, with a length of 30 cm.			

<table>
<tr><th>No</th><th>Food Item</th><th>Weight/kg</th><th>Accessory</th><th>Shelf Level</th></tr>
<tr><td rowspan="2">20</td><td>Apple Pie</td><td>1. 1.2 - 1.4</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Prepare apple pie (Dutch style) in a round black metal dish with a diameter 24 cm.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">21</td><td>Bundt Cake</td><td>1. 0.5 - 0.6
2. 0.7 - 0.8
3. 0.9 - 1.0</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">22</td><td>Fruit Flan Base</td><td>1. 0.3 - 0.4 (large)
2. 0.2 - 0.3
(tartlets)</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">The first setting is for one large fruit flan base and the second setting is for 5-6 small tartlets.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">23</td><td>Sponge Cake</td><td>1. 0.4 - 0.5
(midsize)
2. 0.2 - 0.3 (small)</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Put dough into a round black metal baking tin. First setting is for a tin with a diameter 26 cm and the second setting is for a small tin (diameter 18 cm).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">24</td><td>Muffins</td><td>1. 0.5 - 0.6
2. 0.7 - 0.8</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack.
0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65g.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">25</td><td>Bread</td><td>1. 0.7 - 0.8 (white)
2. 0.8 - 0.9 (whole
meal)</td><td>Baking tray</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Prepare dough according to manufacturers instruction and put into a black metal rectangular baking dish (lenght 25 cm). The first setting is for white bread and the second setting is for wholemeal bread.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">26</td><td>Homemade Pizza</td><td>1. 1.0 - 1.2
2. 1.3 - 1.5</td><td>Baking tray</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 is for thin pizza and setting 2 is for thick pizza with much topping.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">27</td><td>Yeast dough
Fermentation</td><td>1. 0.3 - 0.5
2. 0.6 - 0.8</td><td>Wire rack</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">The first setting is recommended for rising pizza yeast dough. The second setting is suitable for yeast dough for cake and bread dough. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.</td></tr>
</table>

9. Auto menu programs for DX6411B/DX6411K/H DX6492K/H

The following table presents 16 Auto Programs for Cooking, Roasting and Baking. Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
1	Frozen Pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Wire rack	2
	Put frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza. The second setting is for thick American pizza.			
2	Frozen Oven Chips	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Baking tray	2
	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.			
3	Frozen Potato Croquettes	1- 0.3 - 0.5 2- 0.6 - 0.8	Baking tray	2
	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.			
4	Ready Lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put ready prepared lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.			
5	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on roast wire rack. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.			
6	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Marinate Roast Beef and put on roast wire rack. Add 1 cup of water into deep baking tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.			
7	Whole Chicken	1. 1.0 - 1.1 2. 1.2 - 1.3	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Brush whole chicken with oil and spices and put on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
8	Steamed Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on wire rack. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.			

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
9	Loaf Cake	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put dough into a rectangular, buttered, black metal baking dish, with a length of 30 cm.			
10	Apple Pie	1. 1.2 - 1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie (Dutch style) in a round black metal dish with a diameter 24 cm.			
11	Bundt Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire rack	2
	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.			
12	Fruit Flan Base	1. 0.3 - 0.4 (large) 2. 0.2 - 0.3 (tartlets)	Wire rack	2
	The first setting is for one large fruit flan base and the second setting is for 5-6 small tartlets.			
13	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65g.			
14	Bread	1. 0.7 - 0.8 (white) 2. 0.8 - 0.9 (whole meal)	Baking tray	3
	Prepare dough according to manufacturers instruction and put into a black metal rectangular baking dish (lenght 25 cm). The first setting is for white bread and the second setting is for wholemeal bread.			
15	Homemade Pizza	1. 1.0 - 1.2 2. 1.3 - 1.5	Baking tray	2
	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 is for thin pizza and setting 2 is for thick pizza with much topping.			
16	Yeast dough Fermentation	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Wire rack	2
	The first setting is recommended for rising pizza yeast dough. The second setting is suitable for yeast dough for cake and bread dough. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.			

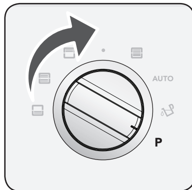
Pyrolitic Self Cleaning (only for DX6411K/H DX6492K/H)
This mode is for cleaning the oven automatically. It burns the leftover grease in the oven so that it can be wiped out when the oven cools down. During the Pyrolitic Self Cleaning the oven door is locked automatically.

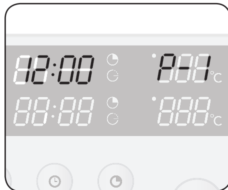
Door locking (🔒)	When the oven temperature heats up to 300 °C, the door will be locked automatically for safety.
Unlocking	When the oven temperature is below 260 °C, the door will be unlocked automatically.

Warning
- During this process the oven becomes very hot.
- Children must be kept at a safe distance.

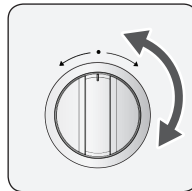
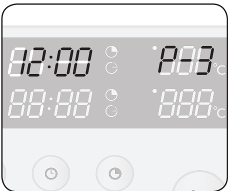
Attention
Before carrying out the self cleaning function, all accessory parts should be taken out of the oven (including the Side Runners, see page 57).

Remove any large pieces of dirt by hand beforehand. Because thick food residue, grease and meat juices are flamable, a fire may happen in the oven during the Self Cleaning.





1 Turn the **Divider Select Knob** to self cleaning mode.

2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to level 1, 2 or 3 according to the dirt level of oven. If 5 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected level.

Level	Duration
P1(Low)	approx 120 minutes
P2(Medium)	approx 150 minutes
P3(High)	approx 180 minutes

3 After the oven cools down, wipe the oven door and along the edges of the oven with a damp cloth.

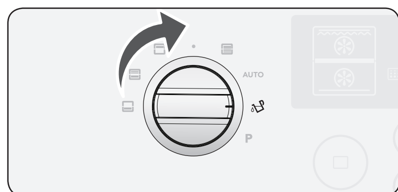
Aqua cleaning

1 **Remove all accessories from the oven, including the Side Runners (see page 57).**

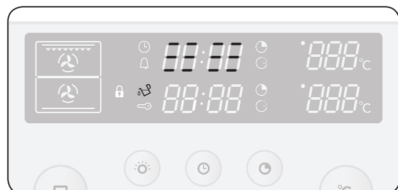
2 Pour approximately 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the empty oven. Use normal water only, no distilled water.

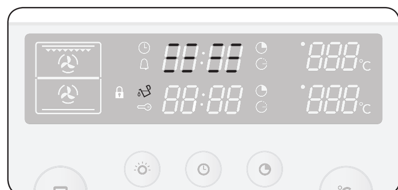
3 Close the oven door.

Caution The aqua cleaning system can be switched on only when the oven has cooled to room temperature completely. Allow the oven to cool completely if it does not work.

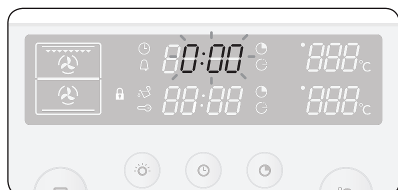


4 Turn the **Divider Select Knob** to aqua clean mode.

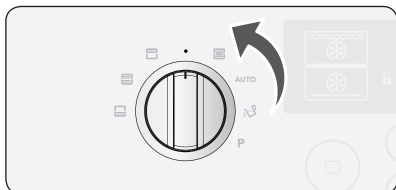




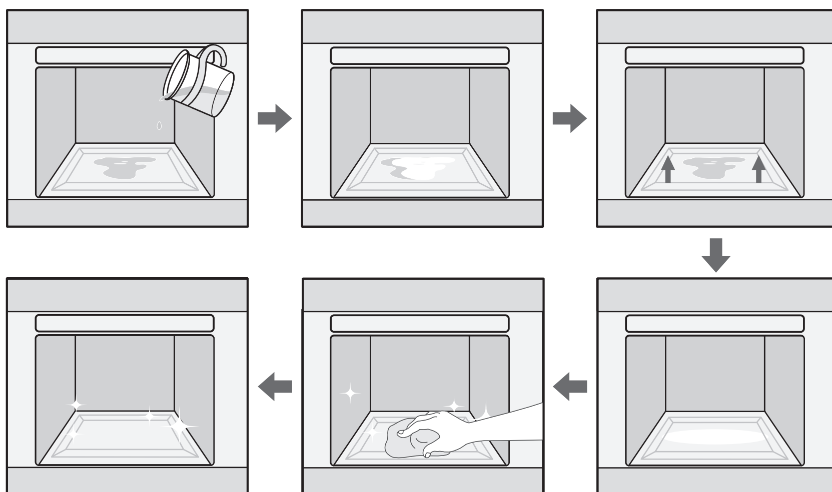
5 After an amount of time, the heater completes operating and its lamp remains on.



6 When the operation is complete, the display will blink and a beep indicates the end.



7 Turn the **Divider Select Knob** to 'Off' to end the operation and clean the interior.



Aqua cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the aqua cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

Warning

- Make sure the oven and accessory is cool before cleaning.
- Do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

Rapid drying

1. Leave the oven door ajar at an angle of approximately 30°.
2. Turn the **Divider Select Knob** to single mode.
3. Press the **Oven Function Button**.
4. Turn the **Time / Temp Control Knob** to Hot air.
5. Set the cook time to about 5 minutes and the temperature to 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.
- Do not use abrasive cleaning products, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel and Graphite black oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.
- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessories

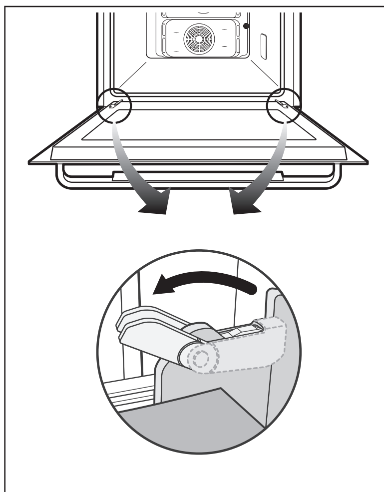
- Wash the accessories after every use and dry them with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

Cleaning the oven door

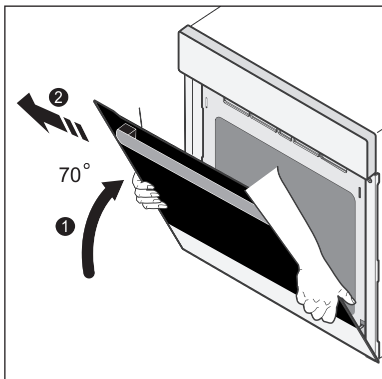
For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions. **Caution: The oven door is heavy.**

Door removal

1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.

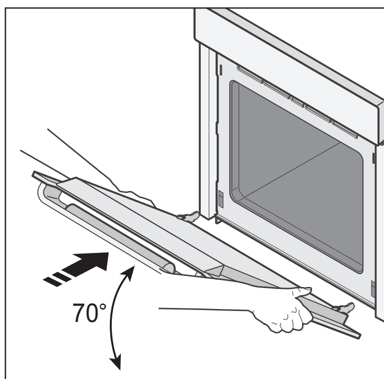


2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

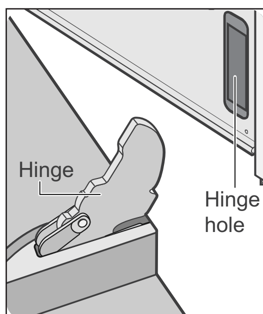


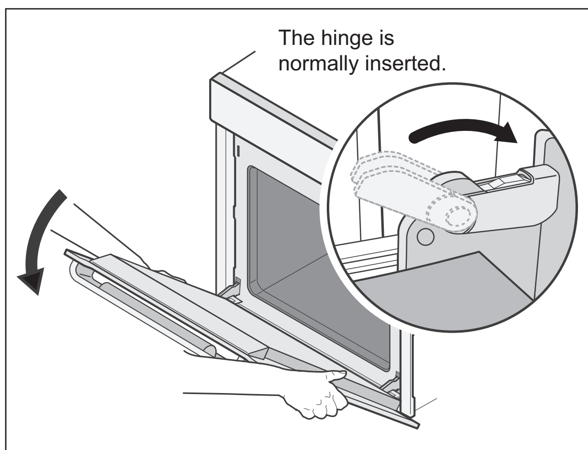
Attaching the door

1. With the clips still flipped open, align the door hinges into the hinge holes.



2. Rotate the door toward the horizontal line and flip the clips closed.



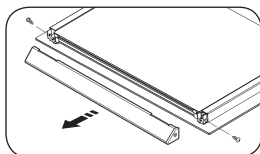


Oven door glass (only for DX6411B/DX6411F/DX6492F)

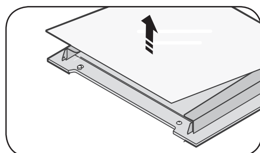
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

Door glass removal

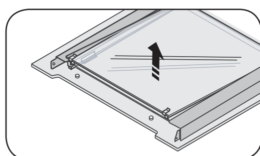
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1 Remove the two screws on the left and right sides of the door.



2 Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3 Lift glass 2 and remove the two holder glass rubbers from the top of the sheet. Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

Door glass attaching

Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

- When assembling the inner glass 1, put printing to the lower direction.

Attention: The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.



Warning:

- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they can scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

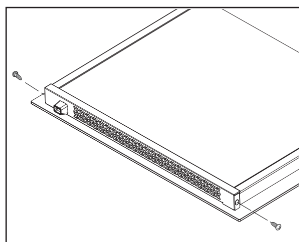
Oven door glass (only for DX6411K/H DX6492K/H)
The oven door is equipped with four sheets of glass placed against each other. The inner & middle sheets can be removed for cleaning.

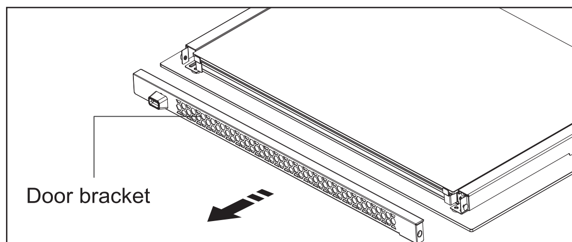


Warning
- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they can scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

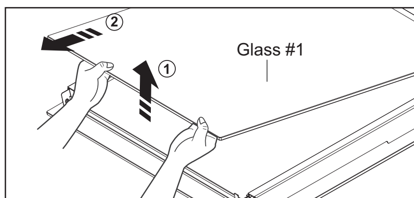
Attention
The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.

Disassembling the door
1. Remove the two screws on the left and right sides of the door.
2. Take off the door bracket.

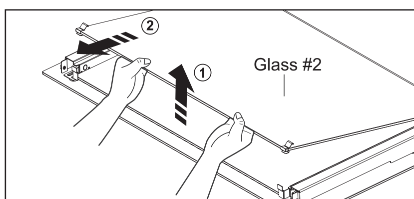




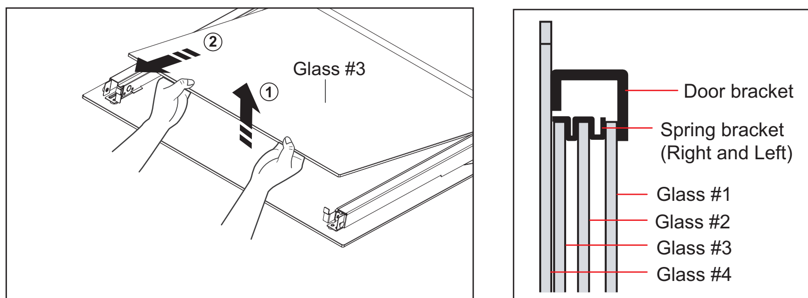
3. Detach the inner glass #1 from the door.



4. Detach the inner glass #2 and spring-brackets from the door.



5. Detach the glass #3 from the door



- Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry with a soft clean cloth.

Assembling the door

1. Clean the glass and interior parts with warm soapy water.

- Do not use abrasive cleaners or pan scourers. Use a sponge with liquid detergent or warm soapy water.

2. Attach the glass #3 into position.

3. Attach the two spring brackets at the top of glass #2 and place glass #2 into position.

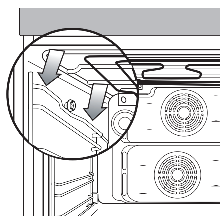
4. Attach glass #1, the door bracket to the door.

5. Secure the two screws at both sides of the door.

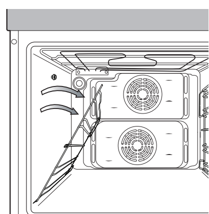
Cleaning the side runners

To clean the interior of the oven, the Side Runners can be removed.

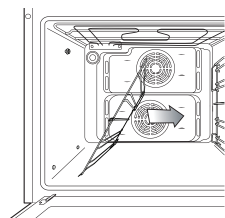
Detaching the Side Runners



1 Press the central part of the side runner top portion.



2 Rotate the side runner by approximately 45°.

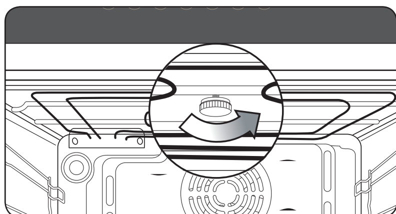


3 Pull the side runner out of the two holes in the bottom and remove the side runner.

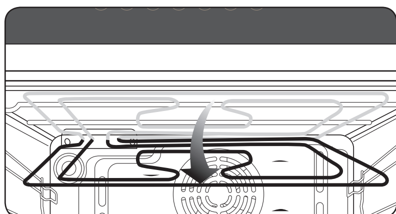
Attaching the Side Runners

Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

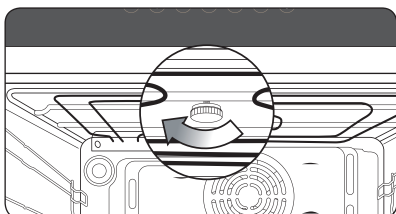
Cleaning the Top Heater (only for DX6411B/ DX6411F/DX6492F)



1 Remove the upper nut circular by turning it anti-clockwise while holding the top of the heater.



The front of the Top Heater inclines downwards.



2 When the cleaning has been done, lift the top of the heater back to its original level and turn the nut circular clockwise.

Changing the lamp

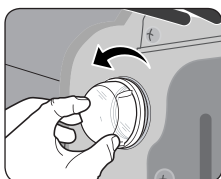
- Danger of electric shock!

Before replacing any of the oven light bulbs, take the following steps:

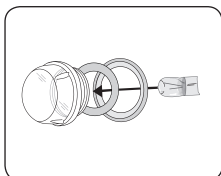
- Switch off the oven.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.

Bulbs can be purchased from the ATAG Customer Service.

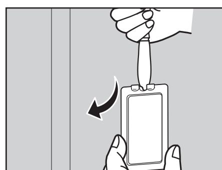
Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap



1. Remove the cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place the glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.



Replacing the oven side lamp and cleaning the glass cap



1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame and pop out the cover.
2. If necessary, replace the halogen bulb with a 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant halogen oven light bulb.

Tip

- Always use a cloth when handling a halogen bulb to avoid depositing oils from your fingers on to the surface of the bulb.



3. Replace the glass cover.

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

What should I do if the oven doesn't heat up?

Check to see if one of the following actions resolves the issue:

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section 'Setting the clock').
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?

There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?

There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?

There was a power failure. Set the clock (see section 'Setting the clock').

What should I do if the oven light doesn't illuminate?

The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section 'Changing the lamp').

What should I do if the oven's fan is running without having been set?

Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

Code	General Function
E-27 E-2b E-28 E-2C	**TEMP SENSOR ERROR**
S-01	**SAFETY SHUTOFF** Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. *Turn the oven off and remove food. Allow the oven to cool down before using again.*
E-09 E-0A E-08 -SE- E-0b	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.
-dE-	**PARTITION MISSING** The usage of the divider is not correct. Refer to the '**Setting the divider mode**' (see page 21). *For upper, twin and lower mode, the divider should be inserted, and for single mode, the divider should be eliminated.*

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	DX6411B/DX6411F/DX6492F	DX6411K/H DX6492K/H
Power Source	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Output Rating	max. 3650 W	max. 3650 W
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity net.	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (usable capacity)	65 L	65 L
Weight Net Shipping	 39/40/40 kg approx 44.5/45.5/45.5 kg approx	 47 kg approx 53.5 kg approx

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and publichealth. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

NOTE